Серия NV70F75
Серия NV66F75
Серия NV6524
Серия NV6584

Встраиваемый духовой шкаф

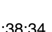
руководство пользователя

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

содержание



использование руководства

Благодарим за выбор встроенного духового шкафа SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте руководство и сохраните его для будущего использования.

В тексте руководства используются следующие обозначения.

Предупреждения или меры предосторожности	**Важная информация.**	**Примечание**

инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком. Специалист по установке отвечает за подключение прибора к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

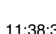
Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Если сетевой шнур данного прибора имеет дефект, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или авторизованного агента по обслуживанию. (только для моделей со стационарной проводкой)

Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (Только для моделей с кабелями питания)

Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.



Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару или функцию самоочистки, перед ее использованием следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все посторонние предметы из духового шкафа. (только для моделей с функцией самоочистки).

Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей. (только для моделей с функцией самоочистки).

Для данной печи рекомендуется использование термодатчика. (Только для моделей с термодатчиком)

Не допускается использование паровых очистителей.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

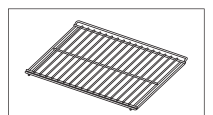
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении время приготовления тяжелых блюд. (В зависимости от модели)



⚠ ВНИМАНИЕ

В случае повреждения духового шкафа при транспортировке его подключение выполнять не следует.

Подключение данного устройства к основному источнику питания должно выполняться только электриком, имеющим соответствующее разрешение.

В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только техническим специалистом, имеющим соответствующее разрешение. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть пользователя и других людей существенной опасности. Если потребуются ремонтные услуги, обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

Данный прибор должен подключаться к сетевому источнику питания только через одобренный производителем автоматический выключатель или предохранитель. Никогда не используйте несколько переходников для вилки или удлинительных шнуров.

Перед проведением ремонта или очистки прибора следует отключать его от сети.

Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им при поврежденном картридже подачи воды. (только для моделей с функцией пароварки).

При повреждении или неисправности картриджа не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр. (только для моделей с функцией пароварки).

Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

При работе духового шкафа его внутренние стенки становятся настолько горячими, что могут вызывать ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока он не остынет.

Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

Поверхности духового шкафа становятся горячими, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.

Во время приготовления пищи соблюдайте осторожность при открытии дверцы печи, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.

В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур он может испаряться и воспламеняться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.

Во время использования печи не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. Если применяется противень, он может деформироваться вследствие сильного перепада температур.

Не допускайте пролития воды на дно духового шкафа, когда он горячий. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Не выстилайте дно печи алюминиевой фольгой и не помещайте на него противни или формы. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.

Фруктовые соки оставляют пятна на эмалированных поверхностях печи, вывести которые затруднительно. Для приготовления сочных блюд используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

Следует наблюдать за маленькими детьми, чтобы они не играли с прибором.

Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.

Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не отключайте устройство от основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

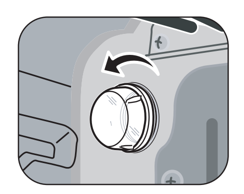
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.

ЗАМЕНА ЛАМП

⚠ **Опасность поражения электрическим током!**
Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.

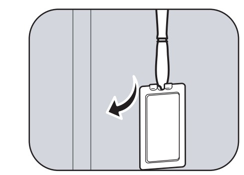
- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сетевой розетки.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

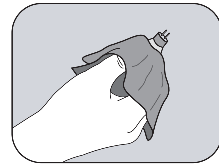
Лампа на задней стенке духового шкафа



1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °C.
2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Установите металлическое кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)





1. Чтобы снять стеклянную крышку, удерживая ее одной рукой за нижнюю часть, вставьте плоский острый предмет, например, нож, между стеклом и рамой.
2. Снимите крышку.
3. При необходимости замените галогеновую лампу на новую галогеновую лампу мощностью 25-40 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °C.

Совет. При замене галогеновой лампы не касайтесь лампы пальцами (используйте сухую ткань), чтобы на поверхности лампы не остались следы пота с ваших пальцев. Это позволяет повысить срок службы лампы при замене.

4. Установите стеклянную крышку на место.

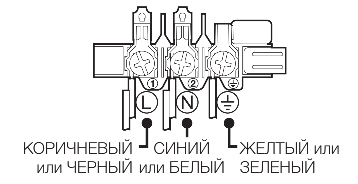
установка

Инструкции по безопасной установке

Установку данного духового шкафа может выполнять только квалифицированный электрик. Он несет ответственность за подключение устройства к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих правил техники безопасности.

- При установке необходимо обеспечить защиту от прикосновения к деталям духового шкафа, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, по степени устойчивости должен отвечать требованиям стандарта DIN 68930.

Подключение к источнику питания



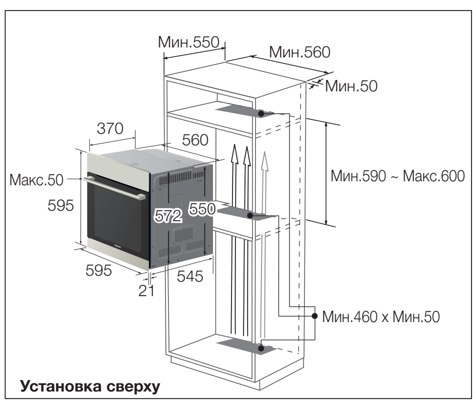
Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, для соответствия требованиям техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 2,5 мм^2) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Кабель заземления должен подключаться к клемме (⏚) духового шкафа. Сначала необходимо подсоединить желтый и зеленый кабели (кабели заземления), эти кабели должны быть длиннее остальных. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после установки духового шкафа. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия или неисправности заземления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

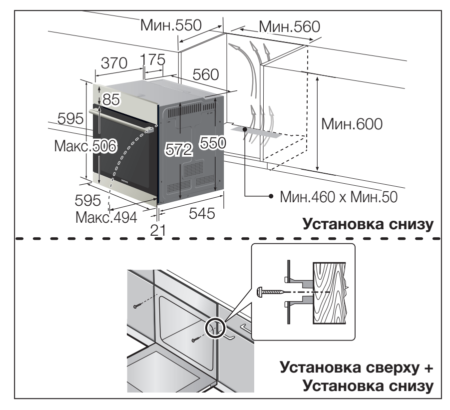
Установка в шкаф

При установке во встроенный шкаф пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру 90 °C внутри шкафа; пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до и 75 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение пластиковых поверхностей или клея в результате нагрева.

В основании кухонного шкафа, предназначенного для установки духового шкафа, должен иметься вентиляционный зазор. Необходимо оставить зазор (примерно 50 мм) между нижней полкой и стенкой шкафа для обеспечения вентиляции. Если требуется установить духовой шкаф под варочной панелью, необходимо следовать инструкциям по установке для варочной панели.



Установка сверху



Установка снизу

Установка сверху + Установка снизу

Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами. Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом.

После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажом духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих его сторон.

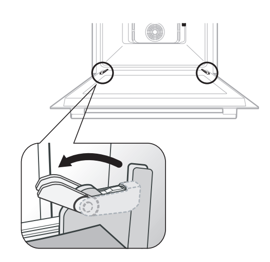
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Встроенный шкаф должен иметь минимальный вентиляционный зазор для поступления воздушного потока, как показано на рисунке. Не закрывайте это отверстие деревянными планками, поскольку оно предназначено для обеспечения вентиляции.

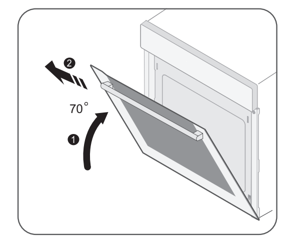
Внешний вид деталей передней панели духового шкафа, например, ручки дверцы, может отличаться в зависимости от модели. Но размер духового шкафа соответствует размеру модели, изображенной на рисунке.

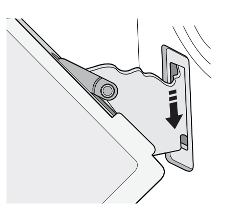
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



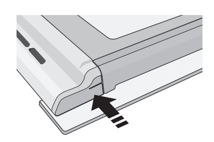


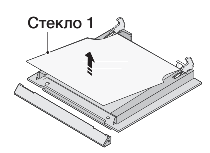


1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя три листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.





1. Нажмите на оба выступа с обеих сторон дверцы.
2. Снимите крышку, затем снимите стекла 1 и 2 с дверцы.
3. После очистки стекол повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол 1 и 2, сверившись с указанным выше рисунком.

УСТАНОВКА. В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может варьироваться от 2 до 4. Установите внутреннее стекло 1 так, чтобы сторона с надписями была направлена вниз.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Если во время настройки или временной остановки не выбрано никакой функции, через 10 минут действие отменяется и будут отображены часы.
- Освещение: Во время приготовления можно выключить лампу печи кнопкой «Oven light» (Лампа освещения печи). В целях экономии энергии лампа печи отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

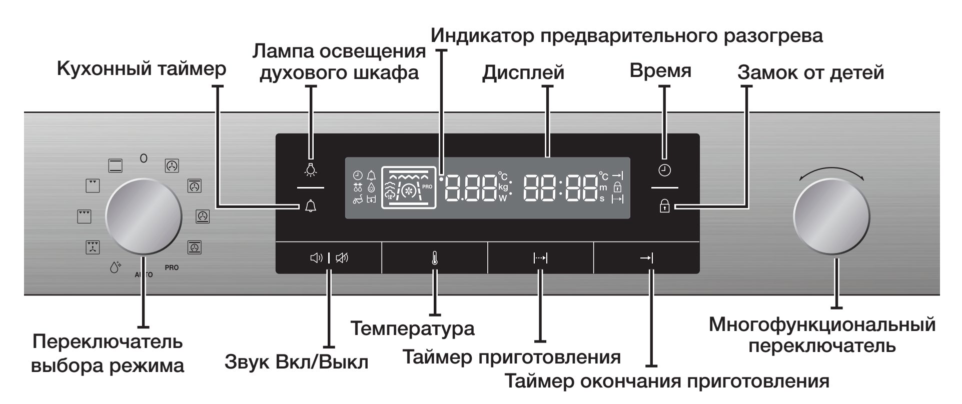
(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

элементы управления



Дизайн передней панели

Передняя панель может быть изготовлена из разных материалов, включая нержавеющую сталь и стекло, она также может быть черного или белого цвета. В целях повышения качества устройства внешний вид передней панели может меняться.

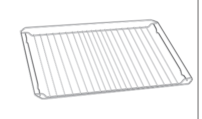
принадлежности

В комплект поставки нового духового шкафа Samsung входит множество принадлежностей, которые будут очень полезны во время приготовления различных блюд. Наличие следующих принадлежностей зависит от модели.

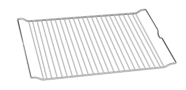
ВНИМАНИЕ! Проверяйте правильность установки принадлежностей в направляющие, расположенные внутри духового шкафа. Противни необходимо устанавливать так, чтобы между ними и дном духового шкафа имелся зазор не менее 2 см, иначе возможно повреждение эмалированной поверхности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Будьте предельно осторожны, вынимая приготовленные блюда и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами, принадлежностями или поверхностями можно получить ожог.

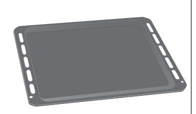
Горячие принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба функциональности.



Большая решетка
Большую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. На нее можно ставить кастрюли из керамики или жаропрочного стекла и формы для выпекания. Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении время приготовления тяжелых блюд.

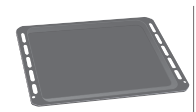


Малая решетка (не во всех моделях)
Малую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. Ее можно использовать совместно с глубоким противнем, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа.

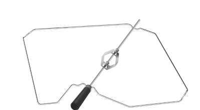


Противень для выпекания (не во всех моделях)
Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

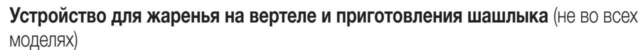
Универсальный противень (не во всех моделях)
Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Он также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



Глубокий противень (не во всех моделях)
Глубокий противень (глубина: 50 мм) также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



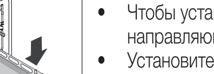
Устройство для жаренья на вертеле (не во всех моделях)
Это устройство может использоваться для приготовления блюд на гриле, например, курицы. Устройство для жаренья на вертеле можно использовать только в режиме единой камеры на уровне 3, поскольку вертел необходимо вставлять в переходник вращающего механизма на задней стенке камеры. На время приготовления снимите черную пластиковую ручку.

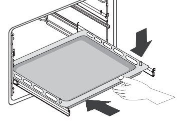


Устройство для жаренья на вертеле и приготовления шашлыка (не во всех моделях)
Устройство используется следующим образом.

- Установите противень (не подставку) на уровень 1 для сбора капающих соков или поставьте его на дно духового шкафа, если приготавливаемый кусок мяса очень большой.
- Наденьте на вертел одну вилку, а затем кусок мяса для жарки.
- По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи, чтобы готовить их одновременно с мясом.
- Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед.
- Чтобы вертел было легче вставить, на его тупой конец можно навинтить ручку.
- Установите вертел на раму острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающий механизм на задней стенке камеры. Тупой конец должен располагаться на V-образном выступе. (Вертел имеет два выступа, которые должны находиться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
- Перед началом приготовления отверните ручку. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы облегчить снятие вертела с подставки.

Рекомендуется использовать принадлежности для вертела, когда вес пищи не превышает 1,5 кг.





Выдвижные телескопические направляющие (не во всех моделях)

- Чтобы установить решетку или противень, сначала выдвиньте телескопические направляющие на нужном уровне.
- Установите противень или решетку на направляющие и задвиньте направляющие в камеру духового шкафа до упора. Дверцу духового шкафа можно закрыть только после того, как телескопические направляющие будут полностью задвинуты в камеру духового шкафа.

Жировой фильтр (не во всех моделях)
Жировой фильтр, установленный на задней стенке камеры духового шкафа, защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовой шкаф от загрязнений и жира. Жировой фильтр рекомендуется использовать во время приготовления мясных блюд. Во время приготовления выпечки фильтр необходимо снять. Приготовление пирогов или другой выпечки при неснятом фильтре может дать плохие результаты.

первоначальная чистка

Перед тем, как использовать духовой шкаф в первый раз, его следует тщательно очистить, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим конвекции или обычный режим, установив температуру 200°C, на один час. Благодаря этой процедуре сгорят все вещества, оставшиеся в процессе производства духового шкафа.
3. Через час выключите духовой шкаф, установив переключатель выбора режима в положение выключения.

Перед первым использованием принадлежностей очистите их, используя теплую воду, моющее средство и чистую мягкую ткань.

использование духового шкафа

Для приготовления блюда в новом духовом шкафу выполните указанные ниже действия.

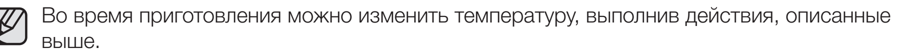
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Температуру можно установить после выбора функции.
Каждая функция имеет определенный температурный диапазон (см. раздел “Функции духового шкафа” данного руководства).

1. Нажмите кнопку 🌡, на дисплее начнет мигать индикация термометра.
2. С помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.
3. Нажмите кнопку 🌡 еще раз.

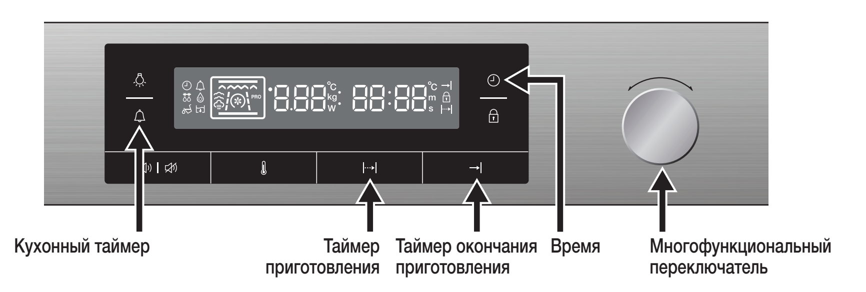
Во время приготовления можно изменить температуру, выполнив действия, описанные выше.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ



Данный духовой шкаф имеет функцию быстрого предварительного разогрева.
Значение этой функции указывается на дисплее рядом со значением температуры.
Во время предварительного разогрева под действием нагревательных элементов нагрев духового шкафа ускоряется. Даже если повысить температуру, заданное значение температуры автоматически изменится, и будет применена функция ускоренного автоматического разогрева. По достижении выбранного значения температуры индикатор предварительного разогрева исчезнет, и прозвучит звуковой сигнал, напоминающий о том, что пришло время поместить продукты в духовой шкаф.

установка времени



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом использовании духового шкафа или после сбоя электропитания требуется установить время.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация часов.
2. С помощью многофункционального переключателя установите часы.
3. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация минут.
4. С помощью многофункционального переключателя установите минуты.
5. Нажмите кнопку еще раз, чтобы установить текущее время.

Чтобы сбросить выбранное значение времени, выполните действия, описанные выше. Во время приготовления, чтобы увидеть значение текущего времени, нажмите кнопку .

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав функцию, можно задать время приготовления. По завершении заданного времени происходит отключение нагревательных элементов.

1. Нажмите кнопку |···→|, на дисплее начнет мигать индикация таймера приготовления.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку |···→| еще раз.

Чтобы сбросить настройки таймера, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация “0:00”, и прозвучит звуковой сигнал. Можно снова установить таймер или выключить духовой шкаф. Для отключения таймера приготовления нажмите кнопку |···→| и задайте для таймера значение “0”.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав функцию, можно задать время окончания приготовления. По завершении заданного времени происходит отключение нагревательных элементов.

1. Нажмите кнопку →|, на дисплее начнет мигать индикация таймера.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер окончания приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку →| еще раз.

Чтобы сбросить настройки таймера окончания приготовления, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация “0:00”, и прозвучит звуковой сигнал. Для отключения таймера окончания приготовления нажмите кнопку →| и задайте для таймера значение текущего времени.

УСТАНОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

Если значение таймера окончания приготовления введено после того, как был настроен таймер приготовления, выполняется расчет времени срабатывания для каждого таймера, и при необходимости для духового шкафа устанавливается время отложенного запуска.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не оставляйте продукты в духовом шкафу на длительное время, поскольку они могут испортиться.

1. Нажмите кнопку |···▸|, на дисплее начнет мигать индикация таймера приготовления.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку ⟶|, на дисплее начнет мигать индикация таймера.
4. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер окончания приготовления на нужное время.
5. Будет выполнен автоматический расчет времени отложенного запуска, и запуск духового шкафа будет отложен до наступления указанного времени.

Таймер приготовления, таймер окончания приготовления и время отложенного запуска можно настроить после выбора функции духового шкафа.

УСТАНОВКА КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Кухонный таймер работает независимо от духового шкафа и может использоваться одновременно с таймером приготовления и таймером окончания приготовления. Поскольку этот таймер имеет собственный звуковой сигнал, вы не спутаете его с сигналами остальных таймеров.

1. Нажмите кнопку 🔔, на дисплее начнет мигать индикация кухонного таймера.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить кухонный таймер на нужное время.
3. Нажмите кнопку 🔔 еще раз.

Для отключения кухонного таймера нажмите и удерживайте кнопку 🔔 в течение двух секунд. Чтобы сбросить настройки кухонного таймера, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация “0:00”, и прозвучит звуковой сигнал.

другие настройки

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Чтобы включить или выключить звуковой сигнал, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд.

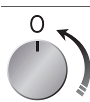
ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Чтобы включить или выключить освещение, нажмите кнопку . В целях экономии электроэнергии через несколько минут после начала приготовления освещение духового шкафа выключается.

ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

Чтобы включить или выключить функцию блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд. Когда включена функция блокировки, на дисплее отображается индикация . Во время приготовления функцию блокировки от детей также можно использовать. В этом случае все кнопки и переключатель выбора режима приготовления не будут реагировать на изменение настроек, но вы сможете отключить функцию блокировки, установив переключатель выбора функций в положение выключения.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ



При выключении духового шкафа прекращается работа всех нагревательных элементов. После выключения духового шкафа охлаждающий вентилятор будет продолжать работать в течение некоторого времени в целях безопасности.

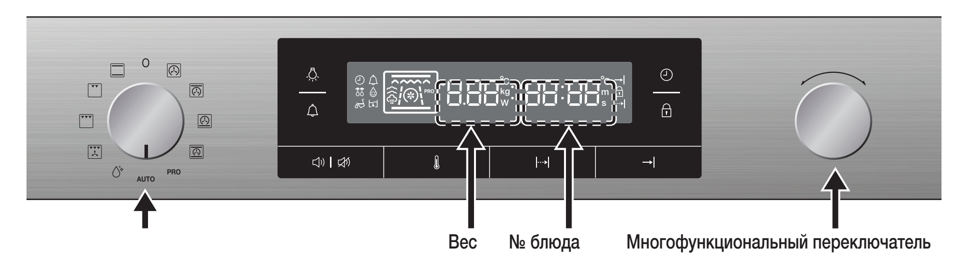
функции духового шкафа

Функции и режимы данного духового шкафа описаны ниже.

Обозначение	Диапазон температур	Описание
	Обычный режим 40-250°C	Тепло выделяют верхние и нижние нагревательные элементы. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд. Рекомендуемая температура: 200°C
	Конвекция 40-250°C	Тепло, выделяемое в режиме конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере духового шкафа. Эту функцию следует использовать для приготовления замороженных блюд и выпекания. Рекомендуемая температура: 170°C
	Верхний нагрев + конвекция 40-250°C	Тепло, выделяемое верхними нагревательными элементами и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, мяса. Рекомендуемая температура: 190°C
	Нижний нагрев + конвекция 40-250°C	Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления пиццы, хлеба и пирогов. Рекомендуемая температура: 190°C
	Большой гриль 40-270°C	Тепло выделяет нагревательный элемент гриля, имеющий большую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления таких блюд, как лазанья, а также для приготовления мяса на гриле. Рекомендуемая температура: 240°C
	Гриль с функцией Eco 40-270°C	Тепло выделает нагревательный элемент гриля, имеющий небольшую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления небольших порций блюд, требующих меньше тепла, например, рыбы и багетов с начинкой. Рекомендуемая температура: 240°C
	Гриль с вентилятором 40-270°C	Тепло, выделяемое двумя верхними нагревательными элементами, распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления мяса и рыбы на гриле. Рекомендуемая температура: 240°C
	Интенсивное выпекание 40-250°C	В этом режиме поочередно активируются все нагревательные элементы (верхние и нижние) и конвекционный вентилятор. Тепло равномерно распределяется по камере духового шкафа. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, требующих больше тепла, например, блюд в панировке и пирогов. Рекомендуемая температура: 170°C
PRO	Предварительное обжаривание 40-150°C	Этот режим включает цикл автоматического нагрева до температуры 220°C. Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем продукт пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления жареного мяса, птицы или рыбы. Рекомендуемая температура: 100°C

автоматическое приготовление пищи

Функция автоматического приготовления позволяет выбрать автоматические программы, позволяющие готовить, жарить и выпекать различные блюда.



1. С помощью переключателя выбора режима выберите режим Авто.
2. С помощью многофункционального переключателя выберите номер блюда и подождите 4-5 секунд.
3. С помощью многофункционального переключателя выберите вес и подождите 4-5 секунд.
4. Через 4-5 секунд будут запущены программы автоматического приготовления.

ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. В этой таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Для удобства пользования режимы приготовления пищи и время готовки запрограммированы. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:01	**Замороженная пицца**	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Проволочная полка	2	Поместите замороженную пиццу в центр проволочной полки. Рекомендуется значение 0,3 - 0,6 г для тонкой пиццы, 0,7 - 1,0 г для пиццы с большим количеством начинки.
A:02	**Замороженные чипсы, приготовленные в печи**	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Противень	2	Распределите замороженные чипсы для приготовления в печи на противне. Первый параметр рекомендуется для картофеля фри, второй — для толстых чипсов. Используйте бумагу для выпечки. Рекомендуется перевернуть через 2/3 времени приготовления.
A:03	**Замороженные крокеты**	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Противень	2	Выложите замороженные картофельные крокеты равномерно на противень. Рекомендуется перевернуть через 2/3 времени приготовления.
A:04	**Домашняя лазанья**	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Проволочная полка	3	Используйте жаростойкую стеклянную посуду. Поместите готовую или домашнюю лазанью в центр печи на решетку.
A:05	**Бифштексы**	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Разместите 2-6 бифштексов равномерно на проволочной полке. Первый параметр предназначен для тонких стейков, второй — для толстых. Переверните после звукового сигнала.

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:06	Жаркое из говядины	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Проволочная полка Универсальный лоток	2 1	Замаринуйте жаркое из говядины и поместите на проволочную полку. Добавьте 1 чашку воды в универсальный лоток. Переверните после звукового сигнала. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 5-10 мин.
A:07	Жаркое из свинины	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Проволочная полка Универсальный лоток	2 1	Положите кусок маринованной свинины на проволочную полку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону
A:08	Бараньи котлеты	1. 0,3-0,4 2. 0,5-0,6	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Замаринуйте бараньи котлеты. Выложите бараньи котлеты на проволочную полку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй — для толстых.
A:09	Кусочки курицы	1. 0,5-0,7 2. 1,0-1,2	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски курицы рядами на проволочную полку.
A:10	Жареная курица	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Проволочная полка Универсальный лоток	2 1	Помажьте охлажденного цыпленка оливковым маслом со специями и поместите грудкой вверх на проволочную полку.
A:11	Утиная грудка	1. 0,3-0,5 2. 0,6-0,8	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Приготовьте утиную грудку, положите ее на проволочную полку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй — для 2 толстых утиных грудок.
A:12	Рулет из индейки	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Проволочная полка Универсальный лоток	2 1	Положите рулет из индейки на проволочную полку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону
A:13	Рыба на пару	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Проволочная полка	2	Поместите подготовленную свежую рыбу (например, форель, пикша, треска) в жаростойкую стеклянную посуду подходящего размера с крышкой. Добавьте жидкости, чтобы было закрыто дно посуды (например, 3-4 столовые ложки лимонного сока, белого вина или воды) и закройте крышкой. Поместите блюдо на проволочную полку. Чтобы получить румяную корочку, кистью помажьте рыбу оливковым маслом и не закрывайте крышкой.
A:14	Жареная рыба	1. 0,5-0,7 2. 0,8-1,0	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Поочередно выложите рыбу на проволочную полку. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй — для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.
A:15	Стейки из семги	1. 0,3-0,4 2. 0,7-0,8	Проволочная полка Универсальный лоток	4 3	Выложите стейки из семги на проволочную полку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:16	**Печеный картофель**	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Противень	2	Помойте картофель, разрежьте картофелины пополам. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями. Равномерно распределите ломтики на противне. Первый параметр предназначен для небольших картофелин (по 100 г), второй — для больших (по 200 г).
A:17	**Жареные овощи**	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Универсальный лоток	4	Положите овощи, например ломтики баклажанов и цуккини, кусочки перца, грибы и томаты черри, в универсальный лоток. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями.
A:18	**Овощи в панировке**	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Проволочная полка	2	Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму на проволочную полку в центр духового шкафа.
A:19	**Мраморный пирог**	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Проволочная полка	2	Поместите тесто на круглое блюдо для выпекания подходящего размера для выпечки кексов/ кексов в форме кольца. Данная программа походит для взбитого жидкого теста, например для приготовления мраморного торта, лимонного торта и торта с лесным орехом.
A:20	**Оладьи**	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Проволочная полка	2	Разложите тесто для оладий на металлическую форму для оладий (подходит для 12 оладий). Поставьте блюдо на полку. Рекомендуется, чтобы общий вес оладий составлял 0,5 - 0,6 кг (по 45 г на каждый оладий), а общий вес оладий среднего размера составлял 0,7 - 0,8 кг (по 65 г на каждый оладий).
A:21	**Белый хлеб**	1. 0,7-0,8	Проволочная полка	2	Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите дрожжевое тесто в прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.
A:22	**Цельнозерновой хлеб**	1. 0,7-0,8	Проволочная полка	2	Эта программа подходит для хлебных смесей с использованием 500 г пшеничной и ржаной муки. Следуйте инструкциям на упаковке. Поместите закваску (кислое тесто) в подходящую прямоугольную форму для выпечки. Верх теста смажьте водой. Обрежьте ножом.
A:23	**Булочки/чабатта**	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Противень	3	Первый параметр подходит для небольших изделий из теста, например, булочек или круассанов из свежего теста (4-8 шт.). Параметр 2 подходит для теста, которое используется для домашней чабатты или багетов (2-6 шт.). Используйте бумагу для выпечки.

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:24	**Домашняя пицца**	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Противень	2	Первый параметр подходит для кусочков пиццы (7-9 шт.). Параметр 2 подходит для круглой пиццы или пиццы по размеру лотка. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Чтобы получить румяную корочку, предварительно разогрейте печь с использованием нижнего нагрева с режимом конвекции 5 мин.
A:25	**Ферментация в дрожжевом тесте**	1. 0,2 - 0,4 (тесто для пиццы) 2. 0,4 - 0,6 (дрожжевое тесто) 3. 0,6 - 0,8 (тесто для хлеба)	Проволочная полка	2	Параметр диапазона веса 0,2 - 0,4 кг предназначен для приготовления дрожжевого теста для пиццы, кексов или при поднятии теста для хлеба. Положите в большую круглую форму и накройте пищевой пленкой. Параметр 0,4 - 0,6 кг предназначен для теста для хлеба (например, дрожжевого или кислое тесто). Параметр 0,6 - 0,8 кг предназначен для подъема теста. Замесите тесто вручную, поместите в форму для выпечки и закройте пищевой пленкой.

рекомендации по приготовлению

КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме конвекции.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Жареная баранина (350-700 г) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	3 / 2	Большая решетка/ универсальный противень	190-200	40-50
Замороженные крокеты (500-1000 г)	2	Противень	180-200	25-35
Замороженные чипсы для приготовления в духовке (300-700 г)	2	Противень	180-200	20-30
Замороженная пицца (300-1000 г)	2	Большая решетка	200-220	15-25
Яблочный пирог с миндалем (500-1000 г)	2	Большая решетка	170-190	35-45
Свежие круассаны (200-400 г) (готовое тесто)	3	Противень	180-200	15-25

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме большого гриля.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сосиски (толстые) 5-10 шт.	4 / 3	Большая решетка/ универсальный противень	220	5-8 перевернуть 5-8
Бифштексы (400-800 г)	4 / 3	Большая решетка/ универсальный противень	240	8-10 перевернуть 5-7
Тосты 5-10 шт.	5	Большая решетка	240	1-2 перевернуть 1-2
Сырные тосты 4-6 шт.	4 / 3	Большая решетка/противень для выпекания	200	4-8

ГРИЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ECO

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме гриля с функцией Eco. Выложите продукты по центру используемой для приготовления принадлежности.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженный сыр камамбер для приготовления в печи 2-4, каждый по 75 г. (без предварительного разогрева)	3	Большая решетка	200	10-12
Замороженные багеты с помидорами, моцареллой или ветчиной и сыром	3 / 2	Большая решетка/ противень для выпекания	200	15-20
Замороженные рыбные палочки (300-700 г) (без предварительного разогрева)	3 / 2	Большая решетка/ противень для выпекания	200	15-25
Замороженный фишбургер (300-600 г) (без предварительного разогрева)	3	Противень	180-200	20-35

ОБЫЧНЫЙ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в обычном режиме.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженная лазанья (500-1000 г)	3	Большая решетка	180-200	40-50
Рыба целиком (например дорадо) (300-1000 г). Сделайте по 3-4 надреза с каждой стороны	3 / 2	Большая решетка/ универсальный противень	240	15-20
Рыбное филе (500-1000 г) 3-4 надреза с каждой стороны	3	Противень	200	13-20
Запеченные половинки картофеля (500-1000 г)	3	Противень	180-200	30-45
Бисквитный торт (250-500 г)	2	Большая решетка	160-180	20-30
Мраморный пирог (500-1000 г)	2	Большая решетка	170-190	40-50
Торт из дрожжевого теста с фруктовой начинкой, посыпанный бисквитной крошкой (1000-1500 г)	2	Противень	160-180	25-35
Кексы (500-800 г)	2	Большая решетка	190-200	25-30

НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Нижний нагрев + конвекция”.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками (350-700 г)	3	Большая решетка	180-200	15-20
Пирожки из слоеного теста с начинкой (300-600 г) Смажьте яичным желтком (предварительный разогрев не требуется)	3	Противень	180-200	20-25
Каннеллони/лазанья (250-500 г) используйте термостойкую посуду	3	Большая решетка	180	22-30
Пирожки из дрожжевого теста с начинкой (600-1000 г) Смажьте яичным желтком	3	Противень	180-200	20-30
Домашняя пицца (500-1000 г)	2	Противень	200-220	15-25
Домашний хлеб (700-900 г)	2	Большая решетка	170-180	45-55

ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Верхний нагрев + конвекция”.

Продукты	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Свинина на косточке (1000 г) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	3 / 2	Большая решетка/ универсальный противень	180-200	50-65
Целая курица (800-1300 г) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	2 / 1	Большая решетка/ универсальный противень	190-200	45-65
Куски курицы (500-1000 г) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	4 / 3	Большая решетка/ универсальный противень	200-220	25-35
Жареная рыба (500-1000 г) Используйте жаропрочную посуду, смазанную растительным маслом	2	Большая решетка	180-200	30-40
Ростбиф (800-1200 г) Смажьте растительным маслом и посыпьте специями	2 / 1	Большая решетка/ универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	200-220	45-60
Утиная грудка (300-500 г)	4 / 3	Большая решетка/ универсальный противень Добавьте 1 чашку воды	180-200	25-35

ПРОВЕРЬТЕ ПОСУДУ

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Вставьте лоток для выпечки скошенной стороной по направлению к задней стороне печи.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Песочное печенье	Противень	3	Обычный	160-170	20-30
		2	Конвекция	150-160	30-35
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-160	35-40
Пирожки	Противень	3	Обычный	160-180	15-25
		2	Конвекция	150-160	30-35
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-160	35-40
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр 26 см), установленная на большой решетке	2	Обычный	160-180	20-30
		2	Конвекция	150-160	30-40
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Противень	3	Обычный	170-180	35-40
		2	Конвекция	150-160	60-70
	Противень для выпекания + универсальный противень	1+4	Конвекция	150-160	70-80
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1 расположенный по диагонали	Конвекционный	170-190	70-90
	Противень для выпекания + большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1+3	Конвекция	170-190	80-100

* Формы с пирогом размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.

** Формы с пирогом размещают по центру решетки одна над другой.

2. Приготовление в режиме гриля

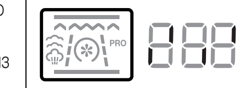
Предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме большого гриля.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль	270°C	1й 1-2 2: 1-1,5
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Малая решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	4	Большой гриль	270°C	1й 14-16 2й 4-6

* **Гамбургеры с говядиной**: Предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 15 минут в режиме большого гриля.

Чистка и уход

ОЧИСТКА ПАРОМ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)



Если камера духового шкафа загрязнена и ее необходимо очистить, можно использовать функцию очистки паром. Она поможет легко очистить камеру духового шкафа.

1. Перед использованием функции очистки паром извлеките все принадлежности из духового шкафа.
2. Налейте примерно 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.
3. Установите переключатель выбора режима в положение . При выборе функции очистки паром через несколько секунд запустится автоматический цикл очистки паром.
4. Когда на дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал, операция будет завершена. Установите переключатель выбора режима в положение выключения, чтобы завершить очистку паром.
5. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью и удалите оставшуюся на дне воду с помощью губки.

- Соблюдайте осторожность при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода, скапливающаяся на дне, имеет высокую температуру.
- Никогда не оставляйте воду в духовом шкафу на длительное время, например, на ночь.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить, когда прибор остынет.
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции очистки духового шкафа рекомендуется втереть моющее средство во въевшиеся загрязнения.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой под углом 15°, чтобы эмалированная поверхность камеры полностью высохла.

ПОВЕРХНОСТЬ, ПОКРЫТАЯ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Съемный кожух покрыт темно-серой каталитической эмалью, на которую могут попасть брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме конвекции. При температуре 200 °C и выше эти отложения сгорают.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистив все внутренние поверхности духового шкафа, включите обычный режим, установив температуру 250°C

РУЧНАЯ ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Перед очисткой убедитесь, что духовой шкаф и принадлежности остыли. Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, ткани или губки с грубыми волокнами, металлические мочалки, ножи или другие абразивные материалы.

Внутренние поверхности духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую ткань и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите уплотнение дверцы руками.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления въевшихся загрязнений используйте специальное средство для чистки духового шкафа.

Внешняя поверхность духового шкафа

Для чистки внешних поверхностей духового шкафа (дверцы, ручки и дисплея) используйте чистую ткань и мягкое моющее средство или теплую мыльную воду. Вытирайте поверхности бумажным полотенцем или сухим полотенцем. Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Поэтому рекомендуется очищать ручку и кнопки после использования духового шкафа.

Принадлежности

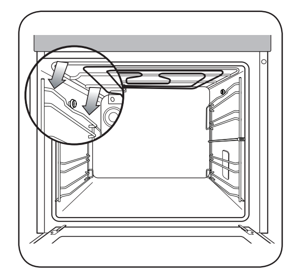
Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

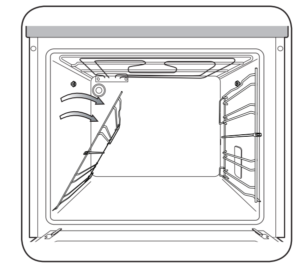
ЧИСТКА ВОДОСБОРНИКА

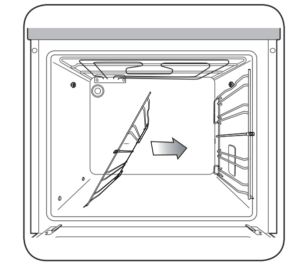
Водосборник предназначен для сбора воды, образующейся во время приготовления в духовом шкафу продуктов с высоким содержанием воды. Отходы продуктов могут попадать в водосборник. Если не производить очистку, встроенная мебель может быть повреждена. После приготовления очищайте водосборник, чтобы защитить мебель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В случае утечки воды из водосборника после приготовления, обратитесь в сервисный центр.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)



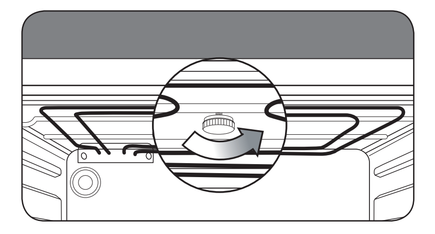




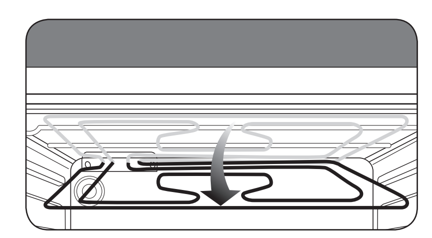
1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.
2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.
3. Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры.

ОЧИСТКА ВЕРХНЕЙ СТЕНКИ КАМЕРЫ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

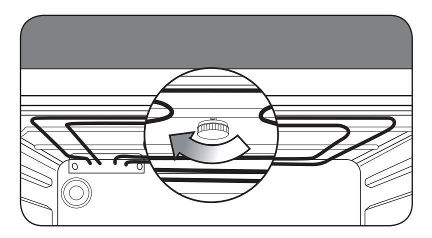
1. Для удобства очистки верхней стенки камеры духового шкафа нагревательный элемент гриля можно опустить.
Отверните гайку, вращая ее против часовой стрелки, удерживая нагревательный элемент гриля.



2. Передняя часть нагревательного элемента гриля опущена, и нагревательный элемент невозможно извлечь из духового шкафа. Не нажимайте на нагревательный элемент гриля, это может привести к его деформации.



3. После завершения очистки поднимите нагревательный элемент в исходное положение и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	• Духовой шкаф может быть выключен. Включите духовой шкаф. • Проверьте, применены ли все необходимые установки. • Возможно, в доме перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.
Что делать, если функция духового шкафа выбрана и температура установлена, но духовой шкаф не нагревается?	• Возможно, возникли проблемы с внутренними электрическими соединениями. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если отображается код ошибки и духовой шкаф не нагревается?	• Возникла неисправность внутреннего соединения электрической цепи. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	• Лампа освещения духового шкафа перегорела. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, но не был установлен режим, при котором работает вентилятор?	• После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если все кнопки духового шкафа не нажимаются?	• Проверьте, активна ли функция блокировки от детей. Если функция блокировки не активирована, обратитесь в местный сервисный центр.

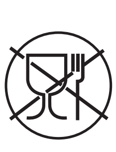
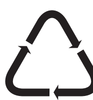
ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
S- 01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф продолжает работать с заданной температурой в течение длительного времени. Ниже 105°C — в течение 16 часов От 105°C до 240°C — в течение 8 часов От 245°C до макс. значения — в течение 4 часов	Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
SE	Кнопка нажата в течение длительного времени.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если это снова произойдет, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
E- **[1]	Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Если это снова произойдет, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

1) ** для всех номеров.

заметки

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.89
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	Серия NV70F75 70 Серия NV66F75 66 Серия NV6524 70 Серия NV6584 70
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357 На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

заметки

заметки

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача Индастри Парк,
Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Страна производства : Таиланд

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

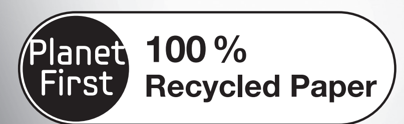
СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00447U-02

Серія NV70F75
Серія NV66F75
Серія NV6524
Серія NV6584

Вбудована піч

Посібник користувача



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

ЗМІСТ

користування цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

У цьому посібнику користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки у майбутньому.

У тексті посібника використовуються такі символи:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ чи УВАГА	**Важлива інформація**	**Примітка**

інструкції з техніки безпеки

Встановлення цієї печі має виконувати тільки електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.

Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування (лише для моделей із фіксованою проводкою).

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. (лише для моделей із кабелем живлення).

Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил

Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.

Якщо пристрій має функцію приготування на парі або самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення парою і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя. (тільки для моделей із функцією чищення).

Якщо пристрій має функцію приготування на парі, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї печі (тільки для моделей із датчиком температури).

Не використовуйте очищувач парою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.
Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

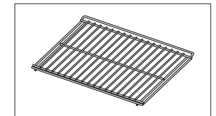
Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів. (залежно від моделі)



⚠ УВАГА

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.

Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до торгового представника.

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптерів для кількох штекерів або подовжувачі.

Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

Цей пристрій готує їжу на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).

Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

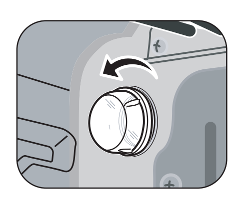
Під час використання внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.
Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.
Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.
Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
Під час використання печі діти мають перебувати на безпечній відстані.
Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.
Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.
Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.
Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.
Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте глибокий посуд.
Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.
Наглядайте за малими дітьми і не дозволяйте їм бавитись із пристроєм.
Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.
Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на двері.
Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Закривайте дверцята на час роботи печі.
Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

⚠ Небезпека ураження електричним струмом! Перш ніж зняти лампочку, виконайте такі вказівки:

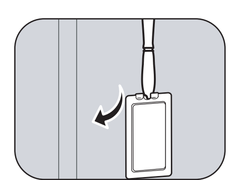
- Вимкніть піч.
- Від'єднайте піч від мережі.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу печі ганчірку.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

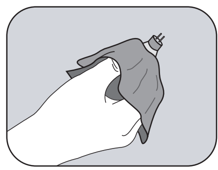
Задня лампочка печі



1. Зніміть ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки, і вийміть металеве кільце, плаского кільце і почистьте скляний ковпачок. У разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 300 °C.
2. У разі потреби почистьте скляний ковпачок, металеве кільце і плаское кільце.
3. Встановіть металеве і пласке кільця на скляний ковпачок.
4. Встановіть скляний ковпачок, який ви зняли у кроці 1, і поверніть його за годинниковою стрілкою.

Бічна лампочка (залежно від моделі)





1. Щоб зняти скляний ковпачок, підтримуйте нижній кінець рукою і просуньте між скло та рамку плаский гострий предмет, наприклад ніж.
2. Зніміть кришку.
3. В разі потреби замініть галогенову лампочку на жаростійку галогенову лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25-40 Вт, 300 °C.

Підказка. Заміняючи галогенову лампочку, використовуйте суху ганчірку, щоб піт із рук не потрапляв на поверхню лампочки. Таким чином ви продовжите термін служби лампочки.

4. Знову встановіть скляний ковпачок.

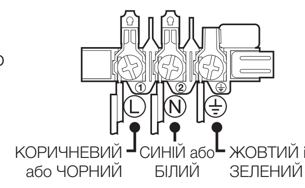
встановлення

Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

Піч може встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

- Під час встановлення печі не торкайтеся деталей під напругою.
- Шафка, у яку буде вбудовано піч, має відповідати вимогам щодо стійкості згідно з нормами DIN 68930.

Під'єднання живлення



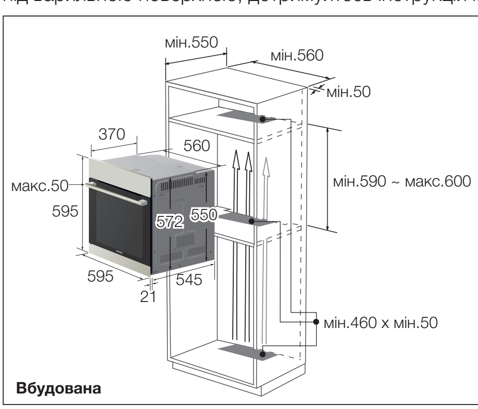
Якщо пристрій не під'єднано до мережі живлення за допомогою штекера, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог з техніки безпеки. Кабель живлення (H05 RR-F або H05 VV-F, мін. 2,5 мм^2) має бути достатньої довжини для підключення до печі, навіть коли піч стоїть на підлозі перед вбудованою шафкою. Перед тим як під'єднати живлення до відповідного роз'єму, за допомогою викрутки зніміть кришку з'єднань з тильної сторони печі і викрутіть гвинти затискачів кабелю. Піч заземлена через роз'єм (⏚). Жовтий і зелений кабелі (заземлення) слід під'єднати першими; такі кабелі мають бути довшими за інші. Якщо піч під'єднана до мережі живлення за допомогою штекера, цей штекер має залишатись доступним і після встановлення. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.

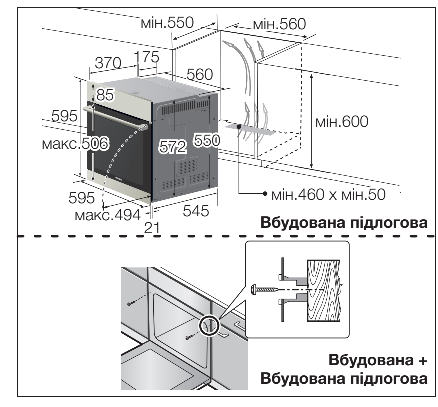
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Уникайте защемлення кабелю з'єднання під час встановлення і контакту кабелю з гарячими частинами печі.

Встановлення у шафку

Що стосується вбудованих моделей, пластмасові поверхні і клей мають витримувати температуру 90 °C - для шафки, в яку вбудовано піч, і температуру 75 °C - для шафок поблизу. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження пластмасових поверхонь чи клею від тепла.

В основі шафки, де встановлюватиметься піч, має бути вентиляційний отвір. Для вентиляції потрібно залишити зазор близько 50 мм між нижньою полицею і несучою стінкою. Якщо піч встановлюється під варильною поверхнею, дотримуйтесь інструкцій із використання варильної поверхні.





Потисніть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте піч з обох боків 2 гвинтами. Упевніться, що між пристроєм і сусідньою шафкою залишено зазор принаймні у 5 мм.

Встановивши пристрій, зніміть вінілову захисну плівку, плівку, папір і вийміть аксесуари з дверцят і зсередини печі. Перш ніж виймати піч із шафки, від'єднайте піч від джерела живлення і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

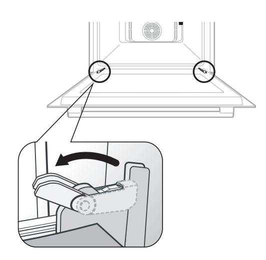
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для вбудованої моделі слід залишити вентиляційний отвір для потоку повітря, як показано на малюнку.
Не закривайте цей отвір, оскільки він використовується для вентиляції.

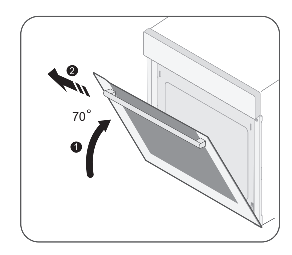
Передня панель печі, а саме ручка, різниться залежно від моделі.
Проте розмір печі на малюнку той самий.

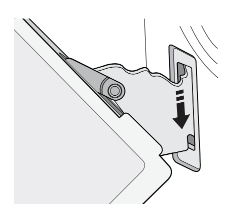
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

УВАГА. Дверцята печі важкі.



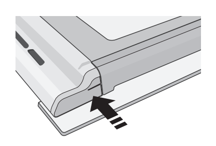


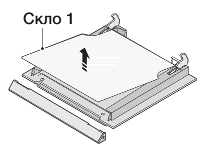


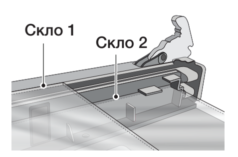
1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.
2. Закрийте дверцята на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

ВИЙМАННЯ СКЛА З ДВЕРЦЯТ

Дверцята печі обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.

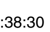






1. Натисніть обидві кнопки ліворуч і праворуч дверцят.
2. Від'єднайте кришку і вийміть скло 1 і 2 з дверцят.
3. Після чищення встановіть скло на місце, повторивши дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку. Перевірте правильне розташування скла 1 і 2 відповідно до малюнку вище.

КРІПЛЕННЯ. Кількість стекол різниться від 2 до 4 залежно від моделі. Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте позначення у напрямку донизу.



АВТОМАТИЧНА ФУНКЦІЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

- Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 10 хвилин з’явиться годинник.
- Лампочка: під час приготування можна вимкнути лампочку печі, натиснувши кнопку освітлення печі. Задля заощадження електроенергії лампочка печі вимикається за кілька хвилин після запуску програми приготування.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

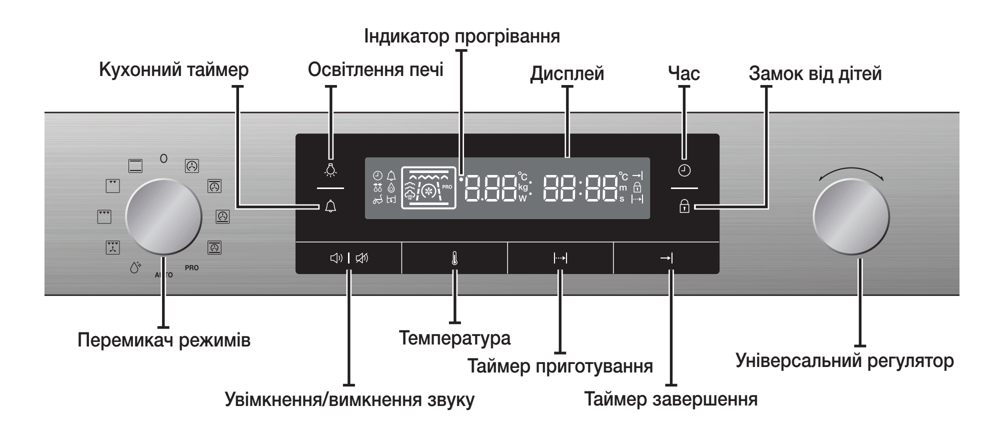
(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров’ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

управління піччю



Дизайн передньої панелі

Передня панель може бути доступна з різного матеріалу та різного кольору, включаючи нержавіючу сталь та скло, білий і чорний колір. Задля покращання якості вигляд пристрою може змінюватись.

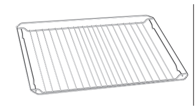
приладдя

Нова піч Samsung постачається з багатьма приладдями, яке може стати у пригоді під час приготування різноманітних страв. Комплект описаного нижче приладдя різниться залежно від моделі.

УВАГА. Правильно прикріпіть приладдя до рівня полички всередині печі. Форми потрібно розміщувати не нижче 2 см від дна печі, інакше можна пошкодити емальовану поверхню.

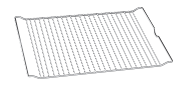
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Будьте обережні, виймаючи страви і/або приладдя з печі. Гарячі страви, приладдя і поверхня можуть призвести до опіків!

Під час нагрівання приладдя може деформуватися. Після охолодження приладдя стане таким, як було, без жодної шкоди для його функціональності.



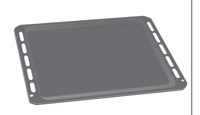
Дротяна поличка

Дротяна поличка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати для запіканок та інших випічок. Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів.

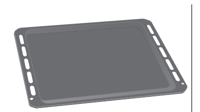


Дротяна решітка (залежно від моделі)

Дротяна решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати разом із піддоном для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно печі.

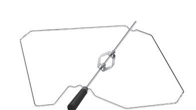


Форма для випікання (залежно від моделі)
Форму для випікання (глибина: 20 мм) можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки. Ставте скошеною стороною до переду.



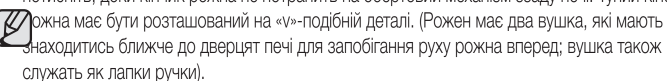
Універсальна форма (залежно від моделі)
Універсальну форму (глибина: 30 мм) можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки. Вона також підходить для смаження. Її можна використовувати разом із дротяною решіткою для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.

Надглибока форма (залежно від моделі)
Надглибока форма (глибина: 50 мм) підходить для смаження. Її можна використовувати разом із дротяною решіткою для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.

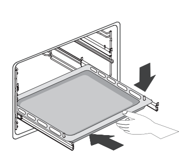


Рожен для смаження (залежно від моделі)
Рожен для смаження використовується для приготування птиці на грилі, наприклад курки. Рожен можна використовувати лише в одному режимі на рівні полиці 3, оскільки його слід встановити в адаптер на задній стінці. Під час приготування страв знімайте чорну пластмасову ручку.

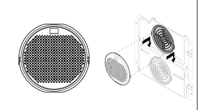
Рожен для смаження і приготування шашлику (залежно від моделі)
Використання
- Встановіть піддон (не підставку) на рівень 1 для збирання соку під час приготування або на дно печі, якщо будете смажити дуже великий шмат м'яса.
- Натягніть один кінець виделки на рожен; настроміть м'ясо, яке слід засмажити, на рожен;
- Злегка проварену картоплю та овочі можна розкласти навколо країв піддону для одночасного підсмажування.
- Встановіть підставку на середню поличку «v»-подібним боком уперед.
- Щоб було легше встановити рожен, ручку можна вкрутити з тупого кінця.
- Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «v»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
- Перед приготуванням страви викрутіть ручку. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.



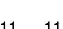
Рожен тощо рекомендовано використовувати із продуктами до 1,5 кг ваги.



Телескопічні рейки (залежно від моделі)
- Щоб вставити дротяну поличку чи піддон, спершу вийміть телескопічні рейки для одного рівня.
- Встановіть дротяну поличку або піддон на рейки і вставте назад до кінця у піч. Закривайте дверцята печі лише попередньо потиснувши телескопічні рейки у піч.



Фільтр жиру (залежно від моделі)
Фільтр жиру, розташований на задній стінці всередині печі, захищає вентилятор, круглий нагрівальний елемент та піч від накопичення забруднень, зокрема бризок жиру. Під час приготування м'яса радимо використовувати фільтр від жиру. Цей фільтр не можна використовувати під час випікання виробів із тіста! У разі його наявності результати приготування випічки можуть бути невтішними.



попереднє чищення

Перш ніж використовувати піч уперше, необхідно попередньо почистити піч, щоб усунути запах нової печі.

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції з температурою 200°C або звичайному режимі з температурою 200°C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Вимкніть піч, встановивши регулятор режимів у положення вимкнення через годину.

Уперше використовуючи приладдя, помийте його ретельно у теплій воді з миючими засобами м'якою чистою ганчіркою.

експлуатація печі

Для роботи вашої нової печі слід виконати описані нижче дії.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Температуру можна встановити, попередньо вибравши функцію. Кожна функція має свій температурний діапазон; дивіться відповідний розділ у посібнику.

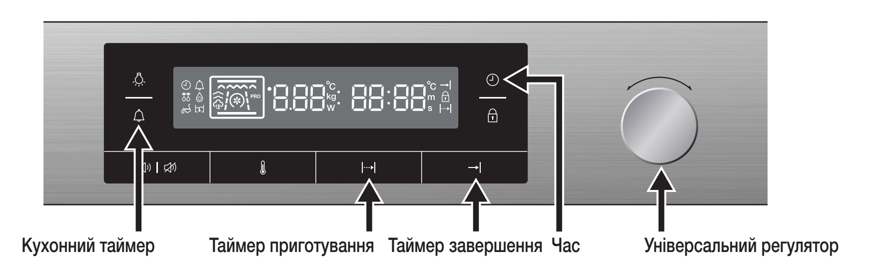
1. Натисніть кнопку 🌡; почне блимати значення температури.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть температуру.
3. Знову натисніть кнопку 🌡.

Під час приготування їжі температуру можна змінювати, як описано вище.

АВТОМАТИЧНЕ ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ

Ваша піч пропонує функції, які включають швидке попереднє розігрівання.
Цей етап буде вказано поруч із налаштуванням температури на дисплеї.
Під час цього етапу попереднього розігрівання нагрівальні елементи пришвидшують нагрівання печі. Навіть зі збільшенням температури піч автоматично змінює цільову температуру і застосовує функцію автоматичного швидкого прогрівання. Після досягнення вибраної температури індикатор попередньо розігрівання зникає, і лунає сигнал, нагадуючи покласти продукти у піч.

налаштування часу



НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

У разі використання печі вперше чи після збою подачі живлення слід налаштувати час.

1. Натисніть кнопку ◷; почне блимати значення годин.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть години.
3. Натисніть кнопку ◷; почне блимати значення хвилин.
4. За допомогою універсального регулятора встановіть хвилини.
5. Знову натисніть кнопку ◷, щоб налаштувати поточний час.

Час можна скинути в описаний вище спосіб.
Під час приготування їжі натисніть кнопку ◷, щоб відобразити час.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА ПРИГОТУВАННЯ

Встановивши функцію, можна налаштувати час приготування страви. По завершенні встановленого часу нагрівальні елементи автоматично вимкнуться.

1. Натисніть кнопку |···▸|, почне блимати значок таймера.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть час таймера.
3. Знову натисніть кнопку |···▸|.

Час таймера можна скинути в описаний вище спосіб. По завершенні встановленого часу на дисплеї миготітиме індикація «0:00», і лунатиме сигнал. Можна встановити нове значення таймера або вимкнути піч.
Щоб скасувати налаштування таймера, натисніть кнопку |···▸| і встановіть для таймера значення «нуль».

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА ЗАВЕРШЕННЯ

Вибравши функцію, можна встановити час завершення приготування. По завершенні встановленого часу нагрівальні елементи автоматично вимкнуться.

1. Натисніть кнопку →|, почне блимати значок таймера завершення.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть час таймера завершення.
3. Знову натисніть кнопку →|.

Таймер завершення можна скинути так само, як описано вище; коли мине встановлений час, на дисплеї блиматиме індикація «0:00», і лунатиме сигнал.

Щоб скасувати таймер завершення, натисніть кнопку →| і встановіть для таймера завершення поточний час.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПОЧАТКУ ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ

Якщо час завершення ввести після встановлення часу приготування, обидва параметри обчислюються автоматично, і піч за потреби обирає час відкладеного запуску.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не залишайте продукти у печі надто довго, інакше вони можуть зіпсуватися.

1. Натисніть кнопку |···▸|, почне блимати значок таймера.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть час таймера.
3. Натисніть кнопку →|, почне блимати значок таймера завершення.
4. За допомогою універсального регулятора встановіть час таймера завершення.
5. Час відкладеного запуску буде обчислено автоматично, і піч чекатиме настання такого часу.

Таймер приготування, таймер завершення і відкладений запуск можна встановити після вибору функції приготування.

ВСТАНОВЛЕННЯ КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Кухонний таймер можна встановити незалежно від функції печі і використовувати одночасно з таймером приготування чи завершення. Оскільки кухонний таймер має свій сигнал, ви не сплутаєте його з іншими.

1. Натисніть кнопку 🔔, почне блимати значок кухонного таймера.
2. За допомогою універсального регулятора встановіть час кухонного таймера.
3. Знову натисніть кнопку 🔔.

Щоб скасувати налаштування кухонного таймера, натисніть і утримуйте кнопку 🔔 упродовж двох секунд. Кухонний таймер можна скинути так само, як описано вище; коли мине встановлений час, на дисплеї блиматиме індикація «0:00», і лунатиме сигнал.

інші налаштування

ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

Щоб увімкнути або вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку упродовж 3 секунд.

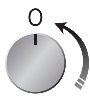
ОСВІТЛЕННЯ ПЕЧІ

Натискайте кнопку, щоб увімкнути чи вимкнути лампочку. Задля заощадження електроенергії лампочка печі вимикається за кілька хвилин після початку приготування.

ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

Щоб увімкнути або вимкнути функцію замка від дітей, натисніть і утримуйте кнопку упродовж 3 секунд. Коли замок від дітей активовано, на дисплеї відображатиметься індикація. Функцію замка від дітей можна використовувати і під час приготування. У такому разі кнопки і регулятор не працюватимуть, але піч можна вимкнути, повернувши регулятор робочого режиму у положення вимкнення.

ВИМКНЕННЯ



Після вимкнення печі усі нагрівальні елементи припиняють роботу.
Задля безпеки вентилятор охолодження ще деякий час працюватиме.

функції приготування

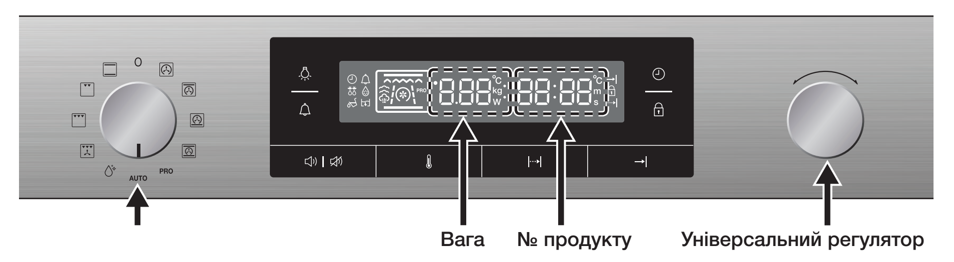
Ця піч пропонує описані нижче функції.

Символ	Діапазон температури	Використання
	Звичайний режим 40-250°C	Тепло виділяється з верхньої і нижньої системи нагрівання. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження майже будь-яких страв. Рекомендована температура: 200°C
	Конвекція 40-250°C	Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в печі рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання. Рекомендована температура: 170°C
	Верхній елемент + конвекція 40-250°C	Тепло генерується верхньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в печі за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для смаження страв зі скоринкою, наприклад м'яса. Рекомендована температура: 190°C
	Нижній елемент + конвекція 40-250°C	Тепло генерується нижньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в печі за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для приготування піц, хліба і пирогів. Рекомендована температура: 190°C
	Великий гриль 40-270°C	Тепло виділяється з великої області гриля. Цю функцію слід використовувати для запікання страв, таких як лазанья чи м'ясо. Рекомендована температура: 240°C
	Еко-гриль 40-270°C	Тепло виділяється з малої області гриля. Цю функцію слід використовувати для невеликих страв, що потребують небагато тепла, таких як риба чи канапки. Рекомендована температура: 240°C
	Гриль із вентилятором 40-270°C	Тепло, яке генерується двома верхніми нагрівальними елементами, розподіляється вентилятором. Цей режим можна використовувати для смаження м'яса і риби. Рекомендована температура: 240°C
	Інтенсивний режим приготування 40-250°C	Цей режим активує усі нагрівальні елементи: верхні, нижні і конвекцію по черзі. Тепло рівномірно розподіляється в печі. Цей режим підходить для великої кількості продуктів, для яких потрібна подача тепла, наприклад великих запіканок чи пирогів. Рекомендована температура: 170°C
PRO	Професійне смаження 40-150°C	Цей режим включає цикл автоматичного прогрівання до 220 °C. Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленої низької температури. Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для м'яса, птиці і риби. Рекомендована температура: 100°C

режим автоматичного приготування їжі

Завдяки режиму автоматичного приготування можна вибрати автоматичні програми для приготування, смаження чи випікання страви.

1. Поверніть перемикач режимів у положення Auto (Автоматичний).
2. За допомогою універсального регулятора виберіть номер страви і зачекайте 4-5 секунд.



3. За допомогою універсального регулятора виберіть вагу і зачекайте 4-5 секунд.
4. За 4-5 секунд програма розпочнеться автоматично.

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ВАШІЙ ПЕЧІ

У таблиці нижче подано 25 автоматичних програм для приготування страв.
У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну піч.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A:01	Заморожена піца	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Дротяна поличка	2	Покладіть заморожену піцу посередині дротяної полички. Радимо встановлювати 0,3-0,6 г для тонкої піци і 0,7-1,0 г для піци з товстою начинкою.
A:02	Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Форма для випікання	2	Розкладіть заморожені чіпси для приготування в духовці у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків картоплі фрі, а друге – для грубих чіпсів, що готуються в печі. Розстеліть папір для випікання. Радимо перевернути їх, коли пройде 2/3 часу.
A:03	Заморожені крокети	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Форма для випікання	2	Покладіть заморожені картопляні крокети у форму для випікання. Радимо перевернути їх, коли пройде 2/3 часу.
A:04	Лазанья по-домашньому	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Дротяна поличка	3	Використовувати посудину, безпечну для використання у духовці. Покладіть охолоджену або домашню лазанью посередині решітки-гриль.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A:05	**Стейки з яловичини**	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Дротяна поличка Універсальна форма	4 3	Розкладіть рівномірно на дротяну поличку 2-6 стейків з яловичини. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків, а друге - для грубих стейків. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
A:06	**Смажена яловичина**	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Дротяна поличка Універсальна форма	2 1	Розкладіть мариновану яловичину для смаження на дротяну поличку. Додайте 1 чашку води в універсальну форму. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 5-10 хвилин.
A:07	**Смажена свинина**	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Дротяна поличка Універсальна форма	2 1	Розкладіть мариновану свинину для смаження на дротяну поличку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали
A:08	**Відбивні з ягнятини**	1. 0,3-0,4 2. 0,5-0,6	Дротяна поличка Універсальна форма	4 3	Замаринуйте відбивні з баранини. Розкладіть відбивні з баранини на дротяну поличку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге – для товстих шматків.
A:09	**Шматки курки**	1. 0,5-0,7 2. 1,0-1,2	Дротяна поличка Універсальна форма	4 3	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки поруч на дротяну поличку.
A:10	**Смажена курка**	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Дротяна поличка Універсальна форма	2 1	Змастіть охолоджену тушку курчати олією та спеціями покладіть на дротяну поличку грудинкою догори.
A:11	**Грудинка качки**	1. 0,3-0,5 2. 0,6-0,8	Дротяна поличка Універсальна форма	4 3	Покладіть грудинку качки на дротяну поличку жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге – для 2 грубих шматків грудинки.
A:12	**Рулет з індички**	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Дротяна поличка Універсальна форма	2 1	Покладіть рулет з індички на дротяну поличку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали
A:13	**Риба, оброблена парою**	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Дротяна поличка	2	Покладіть підготовлене рибне філе (наприклад форелі, окуня, тріски) у посуд потрібного розміру з кришкою, який можна використовувати в духовці. На дно посудини налийте рідини, наприклад, 3-4 столові ложки лимонного соку, білого вина чи води і накрийте кришкою. Поставте посудину на дротяну поличку. Якщо ви віддаєте перевагу більш просмаженій їжі, змастіть рибу зверху олією і не закривайте.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A:14	**Смажена риба**	1. 0,5-0,7 2. 0,8-1,0	Дротяна поличка Універсальна форма	4 3	Посклдайте рибу головою до хвоста на дротяну поличку. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге - для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.
A:15	**Стейки з лосося**	1. 0,3-0,4 2. 0,7-0,8	Дротяна поличка Універсальна форма	4 3	Покладіть стейки з лосося на дротяну поличку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
A:16	**Картопля для приготування в печі**	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Форма для випікання	2	Сполосніть картоплю, розріжте її навпіл. Підготуйте картоплю, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге – для великих картоплин (200 г кожна).
A:17	**Смажені овочі**	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Універсальна форма	4	Покладіть в універсальну форму овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері. Змастіть олією, додайте трави і спеції.
A:18	**Овочева запіканка**	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Дротяна поличка	2	Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в печі. Поставте посудину на дротяну поличку посередині духовки.
A:19	**Мармуровий кекс**	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Дротяна поличка	2	Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів у формі кільця. Цю програму можна використовувати для всіх видів збитого рідкого тіста, наприклад мармурового, лимонного та горіхового пирогів.
A:20	**Кекси**	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Дротяна поличка	2	Викладіть тісто для кексів у відповідну металеву посудину на 12 кексів. Поставте тарілку на підставку. Якщо вага кекса становить 45 г, радимо готувати орієнтовно 0,5-0,6 кг загальної ваги, у випадку ваги кекса у 65 г – 0,7-0,8 кг.
A:21	**Білий хліб**	1. 0,7-0,8	Дротяна поличка	2	Ця програма підходить для приготування хліба із вмістом пшеничної муки 500 г. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Покладіть дріжджове тісто в прямокутну посудину для випікання. Скропіть тісто зверху водою. Поріжте ножем на шматки потрібної довжини.
A:22	**Хліб з непросіяної муки**	1. 0,7-0,8	Дротяна поличка	2	Ця програма підходить для приготування хліба із вмістом пшеничної та житньої муки 500 г. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Покладіть закваску (кисле тісто) в прямокутну посудину для випікання потрібного розміру. Скропіть тісто зверху водою. Поріжте ножем на шматки потрібної довжини.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A:23	**Булочки/ Чіабатта**	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Форма для випікання	3	Перше налаштування слід вибирати для маленьких шматків тіста, наприклад булочок, чи свіжого тіста для круасанів (4-8 шт.). Друге налаштування підходить для тіста, з якого готують домашній хліб чіабатта або багети (2-6 шт.) Розстеліть папір для випікання.
A:24	**Піца по-домашньому**	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Форма для випікання	2	Перше налаштування слід встановлювати для приготування міні-піц (7-9 шт.). Друге налаштування підходить для приготування однієї великої круглої піци чи піци розміром з форму. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Якщо ви більше полюбляєте хрустку їжі, радимо попередньо прогріти піч протягом 5 хвилин у режимі "Нижній елемент нагрівання + Конвекція".
A:25	**Дріжджове тісто**	1. 0,2-0,4 (тісто для піци) 2. 0,4-0,6 (дріжджове тісто) 3. 0,6-0,8 (тісто для хліба)	Дротяна поличка	2	Налаштування ваги у 0,2-0,4 кг призначене для приготування дріжджового тіста на піцу, пиріг або сходження тіста на хліб. Покладіть тісто у велику круглу посудину і накрийте її плівкою. Налаштування ваги в 0,4-0,6 кг призначене для тіста на хліб, наприклад дріжджового чи кислого тіста. Налаштування на 0,6-0,8 кг призначене для закваски. Замісіть тісто вручну, покладіть його у посудину для випікання і накрийте її плівкою.

посібник із приготування їжі

КОНВЕКЦІЯ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі конвекції.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Смажена баранина (350-700 г) Змастіть олією та посипте спеціями.	3 / 2	Дротяна поличка/ універсальна форма	190-200	40-50
Заморожені крокети (500-1000 г)	2	Форма для випікання	180-200	25-35
Заморожені чіпси для приготування у печі (300-700 г)	2	Форма для випікання	180-200	20-30
Заморожена піца (300-1000 г)	2	Дротяна поличка	200-220	15-25
Яблучний торт із мигдалем (500-1000 г)	2	Дротяна поличка	170-190	35-45
Свіжий круасан (200-400 г) (готове тісто)	3	Форма для випікання	180-200	15-25

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі великого гриля.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Ковбаски (товсті) 5-10 шт.	4 / 3	Дротяна поличка/ універсальна форма	220	5-8 перевернути 5-8
Стейки з яловичини (400-800 г)	4 / 3	Дротяна поличка/ універсальна форма	240	8-10 перевернути 5-7
Тости 5-10 шт.	5	Дротяна поличка	240	1-2 перевернути 1-2
Тости із сиром 4-6 шт.	4 / 3	Дротяна поличка/ форма для випікання	200	4-8

ЕКО-ГРИЛЬ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі еко-гриля. Покладіть їжу посередині форми.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений сир камамбер для приготування у печі 2-4 шматки по 75 г (без попереднього розігрівання)	3	Дротяна поличка	200	10-12
Заморожені багети з начинкою (помідори з моцарелою або шинка з сиром)	3 / 2	Дротяна поличка/ форма для випікання	200	15-20
Заморожені рибні палички (300-700 г) (без попереднього розігрівання)	3 / 2	Дротяна поличка/ форма для випікання	200	15-25
Заморожений рибний бургер (300-600 г) (без попереднього розігрівання)	3	Форма для випікання	180-200	20-35

ЗВИЧАЙНИЙ РЕЖИМ

Радимо попередньо прогріти піч у звичайному режимі.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	Дротяна поличка	180-200	40-50
Ціла риба (наприклад, дорадо) (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку	3 / 2	Дротяна поличка/ універсальна форма	240	15-20
Рибне філе (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку	3	Форма для випікання	200	13-20
Запечена картопля половинками (500-1000 г)	3	Форма для випікання	180-200	30-45
Бісквіт (250-500 г)	2	Дротяна поличка	160-180	20-30
Мармуровий пиріг (500-1000 г)	2	Дротяна поличка	170-190	40-50
Дріжджова випічка у формі з фруктами і посипаним верхом (1000-1500 г)	2	Форма для випікання	160-180	25-35
Кекси (500-800 г)	2	Дротяна поличка	190-200	25-30

НИЖНІЙ ЕЛЕМЕНТ + КОНВЕКЦІЯ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі нижнього нагрівального елемента + конвекції.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений яблучний пиріг із дріжджового тіста (350-700 г)	3	Дротяна поличка	180-200	15-20
Заморожені маленькі пироги з листового тіста з начинкою (300-600 г) Змастіть яєчним жовтком (без попереднього розігрівання)	3	Форма для випікання	180-200	20-25
Каннелоні/лазанья (250-500 г) (використовуйте посудину, безпечну для використання у печі)	3	Дротяна поличка	180	22-30
Заморожені пироги із дріжджового тіста (600-1000 г) Змастіть яєчним жовтком	3	Форма для випікання	180-200	20-30
Піца по-домашньому (500-1000 г)	2	Форма для випікання	200-220	15-25
Домашній хліб (700-900 г)	2	Дротяна поличка	170-180	45-55

ВЕРХНІЙ ЕЛЕМЕНТ + КОНВЕКЦІЯ

Радимо попередньо прогріти піч у режимі верхнього нагрівального елемента + конвекції.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Свинина з кісткою (1000 г) Змастіть олією та посипте спеціями.	3 / 2	Дротяна поличка/універсальна форма	180-200	50-65
Ціла курка (800-1300 г) Змастіть олією та посипте спеціями.	2 / 1	Дротяна поличка/універсальна форма	190-200	45-65
Шматки курки (500-1000 г) Змастіть олією та посипте спеціями.	4 / 3	Дротяна поличка/універсальна форма	200-220	25-35
Смажена риба (500 г-1000 г) (використовуйте посудину, безпечну для використання у печі, змастіть олією)	2	Дротяна поличка	180-200	30-40
Смажена яловичина (800-1200 г) Змастіть олією та посипте спеціями.	2 / 1	Дротяна поличка/універсальна форма Додайте 1 чашку води.	200-220	45-60
Грудинка качки (300-500 г)	4 / 3	Дротяна поличка/універсальна форма Додайте 1 чашку води.	180-200	25-35

ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Відповідно до стандарту EN 60350

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Ставте форму для випікання скошеною стороною до задньої стінки печі.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (˚C)	Час приготування їжі (хв.)
Пісочне печиво	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-170	20-30
		2	Конвекція	150-160	30-35
	Форма для випікання + універсальна форма	1+4	Конвекція	150-160	35-40
Невеличкі пироги	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
		2	Конвекція	150-160	30-35
	Форма для випікання + універсальна форма	1+4	Конвекція	150-160	35-40
Нежирний бісквіт	Розбірна форма для випікання на дротяній поличці (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
		2	Конвекція	150-160	30-40
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Форма для випікання	3	Звичайний режим	170-180	35-40
		2	Конвекція	150-160	60-70
	Форма для випікання + універсальна форма	1+4	Конвекція	150-160	70-80
Яблучний пиріг	Дротяна поличка + 2 розбірні форми для випікання * (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-90
	Форма для випікання + дротяна поличка + 2 розбірні форми для випікання ** (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3	Конвекція	170-190	80-100

* Два пироги розташовуються на решітці таким чином: позаду зліва і попереду справа.

** Два пироги розташовуються таким чином: посередині один на один.

2. Приготування в режимі гриля

Попередньо розігрійте порожню піч впродовж 5 хвилин із використанням функції великого гриля.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (˚C)	Час приготування їжі (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Дротяна поличка	5	Великий гриль	270°C	1-ий 1-2 2-ий 1-1½
Гамбургери з яловичиною * (12 шт.)	Дротяна решітка + універсальна форма (для бризок)	4	Великий гриль	270°C	1-ий 14-16 2-ий 4-6

* **Гамбургер з яловичиною**: попередньо розігрійте порожню піч впродовж 15 хвилин із використанням функції великого гриля.

чищення і догляд

ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Якщо піч брудна, її слід почистити і для цього можна скористатися режимом чищення парою. Він дасть змогу легко почистити піч всередині.

1. Вийміть усе приладдя з печі, перш ніж вмикати функцію чищення парою.
2. На дно печі налийте 400 мл води і закрийте дверцята.
3. Встановіть перемикач режимів у положення . Функція чищення парою розпочнеться автоматично за кілька секунд після вибору.
4. Коли дисплей почне блимати, і лунатиме звуковий сигнал, це означає, що режим чищення парою завершено. Щоб завершити очищення парою, поверніть перемикач режимів у положення вимкнення.
5. Почистьте піч всередині м'якою чистою ганчіркою і видаліть рештки води внизу печі губкою.

Примітки щодо очищення парою

- Будьте уважні під час відкривання дверцят до закінчення процесу очищення парою; вода на дні гаряча.
- Ніколи не залишайте на довший час воду в печі, наприклад на ніч.
- Якщо піч дуже брудна, процедуру можна повторити після того, як вона охолоне.
- Якщо піч дуже забруднена жиром, наприклад після смаження або готування на грилі, радимо почистити сильні забруднення миючим засобом, після чого можна використовувати функцію чищення.
- Після чищення привідкрийте дверцята печі на 15° і дайте внутрішній емальованій поверхні добре висохнути.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститись маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Ці залишки продуктів згорять у печі за температури 200°C і вище.

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Після чищення внутрішньої поверхні печі встановіть звичайний режим із температурою 250°C.

ЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ

УВАГА. Перед тим як чистити, перевірте, чи піч і приладдя холодні.
Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте засоби для чищення, призначені для чищення печей.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення печі.

Зовнішня поверхня печі

Для чищення зовнішньої поверхні, наприклад дверцят, ручки і дисплея, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин; витирайте пристрій кухонним рушником або сухим рушником. Через гаряче повітря, яке виходить із печі, жир і бруд накопичується навколо ручки і кнопок, тож після використання печі чистьте ручку і кнопки.

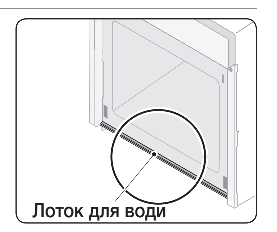
Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Якщо потрібно, вимочіть у теплому мильному розчині впродовж приблизно 30 хвилин, щоб полегшити чищення.

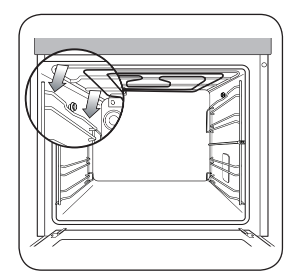
ЧИЩЕННЯ ЛОТКА ДЛЯ ЗБОРУ ВОДИ

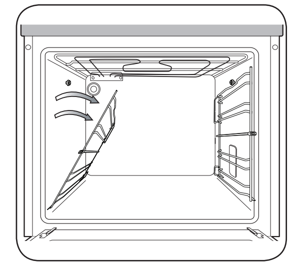
Лоток для води призначений для збору води у разі приготування дуже вологих страв. До лотка можуть прилипнути рештки продуктів. Якщо не чистити лоток, можна пошкодити шафку, в яку вбудована піч. Чистьте лоток для води після приготування, щоб захистити шафку від пошкоджень.

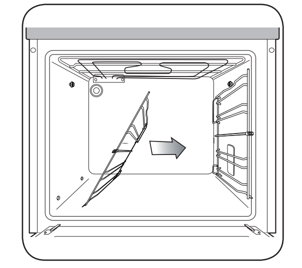
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо з лотка для води після приготування витікає вода, зверніться у центр обслуговування.



ВІД'ЄДНАННЯ БОКОВИХ ДОРІЖОК (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



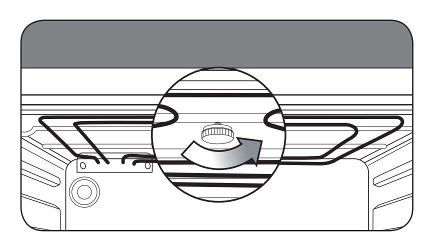




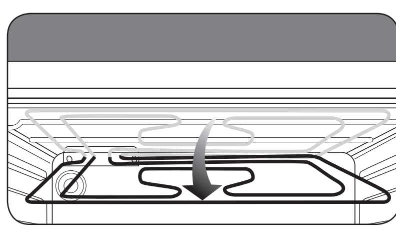
1. Натисніть бокову доріжку посередині вгорі.
2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45º.
3. Потягніть і вийміть бокову доріжку з двох нижніх отворів.

ЧИЩЕННЯ ВЕРХНЬОЇ ПАНЕЛІ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

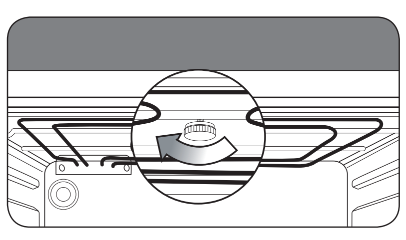
1. Щоб полегшити чищення верхньої панелі печі, опустіть нагрівальний елемент гриля.
Зніміть муфту, повернувши її проти годинникової стрілки, при цьому тримаючи нагрівальний елемент.



2. Передня частина нагрівального елемента нахилиться донизу, і його можна вийняти з печі.
Не тисніть нагрівальний елемент донизу, інакше його можна деформувати.



3. Після чищення підніміть нагрівальний елемент до оригінального положення і поверніть муфту за годинниковою стрілкою.



УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
Що робити, якщо піч не нагрівається?	• Можливо, піч не увімкнена. Увімкніть піч. • Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування. • Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжники або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Що робити, якщо піч не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?	• Можливо, виникла проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображається помилка, і піч не нагрівається?	• Помилка внутрішніх електричних з'єднань. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо світло в печі не світиться?	• Перегоріла лампочка. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо вентилятор печі працює, хоча його не було встановлено?	• Після використання вентилятор печі працює, допоки піч не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження печі.
Що робити, якщо усі кнопки не працюють?	• Перевірте, чи не увімкнено замок від дітей. Якщо замок від дітей не увімкнено, зверніться до місцевого центру обслуговування.

ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

КОД	ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
S-01	Вимкнення у безпечному режимі. Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу. Менше 105°C — 16 годин Від 105°C до 240°C — 8 годин Від 245°C до макс. — 4 години	Вимкніть піч і вийміть їжу. Дайте печі охолонути, перед тим як використовувати її знову.
SE	Кнопка натиснута і утримується якийсь час.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати функцію ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
E-**[1)]	Помилка в роботі печі може призвести до низьких експлуатаційних характеристик і проблем із безпекою. Негайно припиніть використовувати піч.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.

1) ** стосується усіх номерів.

ДЛЯ НОТАТОК

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ДЛЯ НОТАТОК

для нотаток

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
20230 313 Moo 1, Сухафібан 8 Роад, Сріракча Індастрі Парк,
Т. Бунг А. Сріракча, Чонбурі, Таїланд

Країна виробництва : Таїланд

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

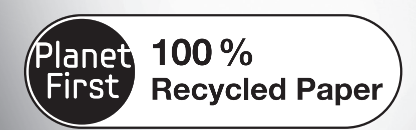
КРАІНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САИТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00447U-02

NV70F75 сериялары
NV66F75 сериялары
NV6524 сериялары
NV6584 сериялары

Кіріктірілген пеш

пайдаланушы нұсқаулығы



Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

мазмұны

пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

SAMSUNG компаниясының кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға көмектесу үшін берілген маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.

Пешті іске қосар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын уақыт бөліп оқып шығыңыз да, келешекте қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:

ЕСКЕРТУ немесе АБАЙЛАУ	**Маңызды**	**Ескерім**

сақтық шаралары

Бұл құрылғыны тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны орнатушы оны электр желісіне, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін берілген тиісті ұсыныстарды орындай отырып жалғауға міндетті.

⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек. (Сымдары тұрақты орнатылатын құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. (Қуат сымы бар құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Егер құрылғының бумен немесе өздігінен тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды бумен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сүртіп, пеш ішінде ешбір ыдыс қалдыруға болмайды. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Егер құрылғының өздігінен тазалау функциясы бар болса, өздігінен тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Осы пеште қолдану үшін ұсынылған температура істігін ғана пайдаланыңыз. (Температура істігі бар үлгіге ғана қатысты)

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады.
Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс.
Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

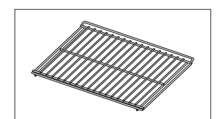
Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз. (Үлгіге байланысты)



⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

Құрылғыда ақау пайда болса немесе оған нұқсан келсе, іске қосуға әрекеттенбеңіз.

Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Егер пешіңізді жөндеткіңіз келсе, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилеріңізге хабарласыңыз.

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

Пешті электр желісіне қолдануға рұқсат етілген айырып-қосқыш немесе сақтандырғыш арқылы жалғау керек. Көп бағытты адаптерді немесе ұзартқыш сымды ешқашан қолданбаңыз.

Құрылғыны жөндеу немесе тазалау қажет болса, міндетті түрді тоқ көзінен ажыратыңыз.

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

Егер құрылғының бумен пісіретін функциясы бар болса, сумен жабдықтайтын түтікшеге нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Су құятын түтікшеге сызат түссе не сынса, оны қолданбаңыз, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. (Бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті күйгізіп жіберерліктей ысып тұрады. Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі бетіне салқындағанша қол тигізуге болмайды.

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

Құрылғы ұзақ уақыт жоғары температурада жұмыс істеген кезде, оның беті қызып тұрады.

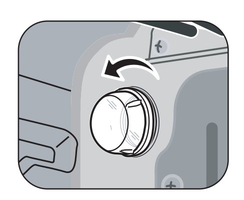
Тағам пісіру барысында есікті абайлап ашыңыз, себебі ыстық ауа және бу кенет шығып кетуі мүмкін.
Құрамына алкоголь қосылған тағамды пісірген кезде, алкоголь жоғары температурада буланып ұшып, егер пештің ыстық бөлшегіне тисе өрт шығуы мүмкін.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.
Пеш іске қосылып тұрған кезде, балаларды қауіпсіз жерде алыс ұстау керек.
Пицца тәрізді мұздатылған тағамды үлкен торға салып пісіру керек. Егер пісіру науасын қолдансаңыз, температураның айырмашылығының тым көп болғандығына байланысты деформацияланып қалуы мүмкін.
Ыстық тұрған пештің табанына су құймаңыз. Себебі эмаль қаптама бүлінуі мүмкін.
Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.
Пештің табанын алюминий фольгамен қаптамаңыз және оған пісіру науасын немесе қалбырын қоюға болмайды. Алюминий фольга қызудың шығуына бөгет жасап, нәтижесінде эмаль қаптама бүлінуі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.
Жеміс шырыны пештің эмаль қаптамасына кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін. Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.
Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.
Кішкене балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.
Есікке сүйенбеңіз, отырмаңыз, ауыр зат қоймаңыз немесе оны баспаңыз.
Есікті шамадан тыс көп күшпен ашпаңыз.
⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны тағам пісіріп болғаннан кейін де электр тоғынан ажыратпаңыз.
⚠ **ЕСКЕРТУ:** Пеште тағам пісіп жатқан кезде есігін ашып қоюға болмайды.
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

⚠ Электр қатері бар! Пештің кез келген шамын ауыстырар алдында, төмендегі қадамдарды орындаңыз:

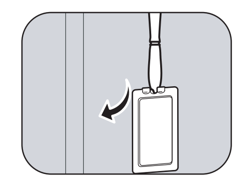
- Пешті сөндіріңіз.
- Пешті тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Пештің жарықтама шамын және оның қалпағын, пештің табанына төселген шүберекке қойып қорғаңыз.
- Шамдарды SAMSUNG қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.

Пештің артқы шамы



1. Қалпағын сағат бағытына қарсы бұрап ағытып, металл шығырығын, төсеме шығырығын алыңыз да, шыны қалпақты тазалаңыз. Егер қажет болса, шамды 25 ватт, 300 °C қызуға төзімді пеш шамына ауыстырыңыз.
2. Қажет болса, шыны қалпақты, металл шығырық пен төсеме шығырықты тазалаңыз.
3. Металл шығырық пен төсеме шығырықты шыны қалпаққа салыңыз.
4. Шыны қалпақты 1-ші қадамды орындаған кезде алған жеріне салыңыз да, сағат тілінің бағытымен бұрап орнына салыңыз.

Пештің қабырғасындағы шам (Үлгіге байланысты)



1. Шыны қалпақты алу үшін, астыңғы жағынан бір қолмен ұстаңыз да, пышақ тәрізді жалпақ, өткір затты шыны мен жиектемесінің арасына кіргізіңіз.
2. Қақпағын алыңыз.
3. Егер қажет болса, галоген шамды 25-40 ватт, 300 °C қызуға төзімді, пешке арналған галоген шамға ауыстырыңыз.

   Кеңес : Алақаныңыздың тері галоген шамының бетіне тиіп кетпес үшін, оны әрқашан құрғақ шүберекпен ұстаңыз. Бұл шамды айырбастаған кезде шамның қолданыс мерзімін ұзартуға көмектеседі.

4. Шыны қалпағын орнына салыңыз.

орнату

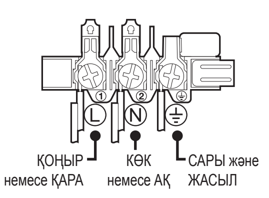
Орнатуға арналған қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл пешті тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны электр желісіне, тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.

- Пешті орнатқан кезде, оның кернеулі бөліктерінен сақтандыру керек.
- Пеш орнатылатын ас үй жиһазы DIN 68930 стандартында көрсетілген орнықтылық ережесінің талабына сай болуы керек.

Қуат қосылымы

Егер құрылғы электр желісіне аша арқылы жалғанбаса, қауіпсіздік стандарттарына сай келу үшін көп-полюсті айырып-қосқышпен (контакттарының арасы кем дегенде 3 мм) жабдықталуға тиіс. Қуат сымының (H05 RR-F немесе H05 VV-F, мин., 2,5 мм²) ұзындығы, тіптен пеш ас үй жиһазының алдыңғы жағындағы еденде тұрса да, пешті тоқ көзіне жалғау үшін жеткілікті болуға тиіс. Пештің артқы жағында орналасқан қуат қосылымы қақпағын бұрандамен бұрап ашыңыз да, кабель қапсырмасының бұрандаларын, қуат сымдарын тиісті ағытпаларға жалғар алдында босатыңыз.



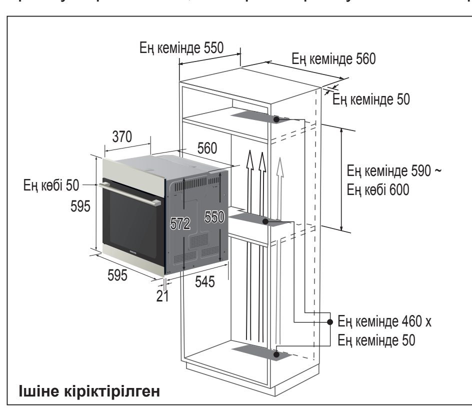
Пеш (⏚)-ағытпасы арқылы жерге қосылады. Сары және жасыл сымды (жерге қосылатын) бірінші жалғау керек және бұлар басқа сымдардан ұзын болуға тиіс. Егер пеш электр желісіне аша арқылы жалғанса, бұл аша тіптен пешті орнатып болғаннан кейін де қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung компаниясы жерге қосылмаған немесе теріс қосылған құрылғы үшін жауапкершілік көтермейді.

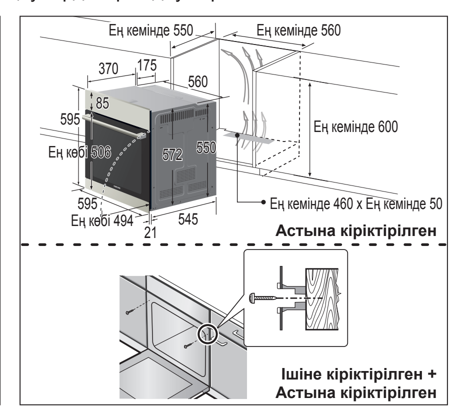
ЕСКЕРТУ: Орнату барысында қосылатын сымның қыстырылып қалуына және пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуіне жол бермеңіз.

Ас үй жиһазына орнату

Ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің үй жиһазының ішіндегі пластик беттері мен желім 90 °C градусқа және көршілес жиһаздарға жақын жерлері 75 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Қызудың әсерінен пластик беттерге немесе желімдерге нұқсан келсе Samsung ешбір жауапкершілік көтермейді.

Пеш қойылатын ас үй жиһазының табанында желдеткіш саңылау болуға тиіс. Астыңғы сөре мен тірегіш қабырға арасында желдету үшін 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті пеш үстінің астына орнату керек болса, пеш үстін орнату бойынша нұсқауларды орындау керек.





Құрылғыны ас үй жиһазына әбден итеріп кіргізіп, 2 бұранданың көмегімен пештің екі жағын әбден бекітіңіз. Құрылғы мен көршілес тұрған ас үй жиһазының арасында кем дегенде 5 мм орын қалуын қамтамасыз етіңіз.

Орнатып болғаннан кейін есіктен және пештің ішінен винил қорғағыш таспаны, жапсырғышты, қағаз бен керек-жарақтарды алыңыз. Пешті ас үй жиһазынан алатын кезде, пешті электр желісінен ағытып, екі жағындағы 2 бұранданы алыңыз.

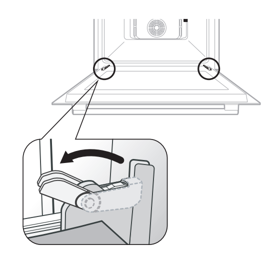
ЕСКЕРТУ: Пеш кіріктіріліп орнатылатын ас үй жиһазының ауа айналып тұруға арналған, өлшемі кем дегенде суретте көрсетілгендей саңылауы болуға тиіс. Осы саңылауды ағаш жаңқаларымен бітемеңіз, себебі бұл желдетуге арналған саңылау.

Пештің алдыңғы сыртқы жағы, мысалы тұтқасы әр үлгіде әр түрлі болады. Бірақ пештің өлшемі суретте көрсетілгендей.

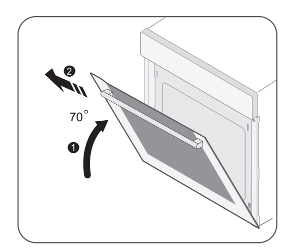
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ

Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

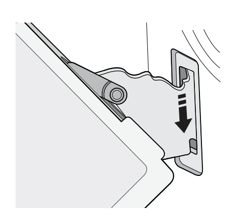
АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пештің есігі ауыр.



1. Есікті ашыңыз да, екі топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.



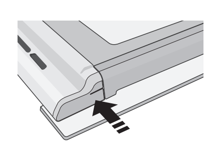
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.



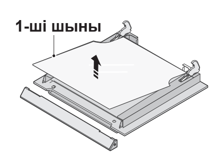
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаның қапсырмасын екі жағынан жабу керек.

ЕСІКТІҢ ШЫНЫСЫН АЛУ

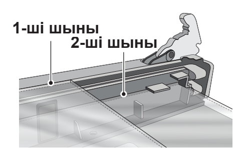
Пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан үш шыны панельден тұрады. Шыны панельдерді алып тазалауға болады.



1. Есіктің сол жағы мен оң жағындағы түймешіктердің екеуін де басыңыз.



2. Қақпағын алыңыз да, есіктен 1-ші және 2-ші панельді алыңыз.



3. Есіктің шыныларын тазалағаннан кейін қайта орындарына салу үшін 1, 2-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Жоғарыда берілген суретке қарап 1-ші және 2-ші шынылардың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.

ҚАЙТА ОРНАТУ: 2 ЕА бастап 4 ЕА үлгілерінің шынылары әр түрлі болады. Ішкі 1-ші шыныны орнына қоярда, бедерінің бағытын төмен қарай бағыттатып салыңыз.

ҚУАТТЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҮНЕМДЕУ ФУНКЦИЯСЫ

- Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 10 минуттан кейін сағат көрсетіледі.
- Шам: Тағам пісіру барысында пештің шамын "Пештің шамы" түймешігін басып сөндіруге болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

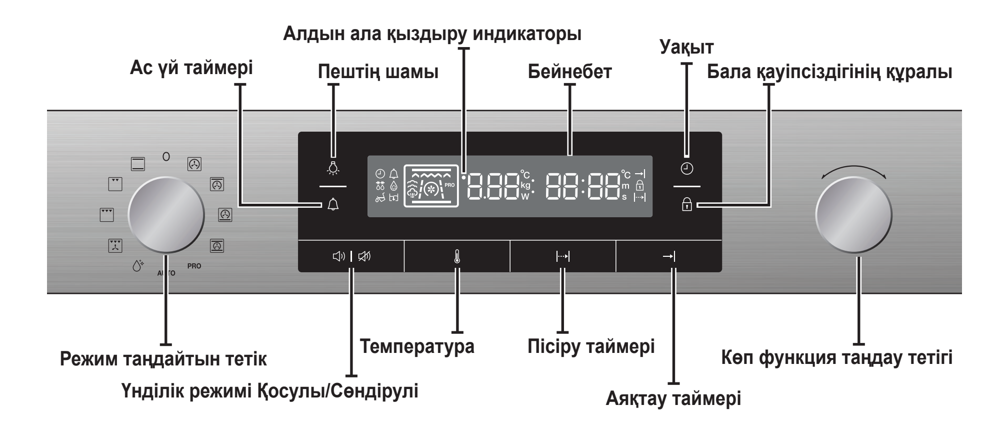
(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

пештің басқару тетіктері



Алдыңғы жағы

Алдыңғы панельдің тот баспайтын темір, ақ, қара түсті және шыны тәрізді материалдан жасалған әр түрін таңдауға болады. Сапаны жақсарту мақсатында құрылғының сыртқы көрінісіне өзгеріс енгізілуі мүмкін.

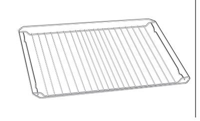
керек-жарақтары

Бұл Samsung пеші әр түрлі тағам пісірген кезде қолдануға болатын керек-жарақтың көптеген түрімен жабдықталған. Келесі керек-жарақтар әр үлгіде әр түрлі берілген.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Керек-жарақтарды пештің ішіндегі сөренің деңгейіне дұрыс орнатуды ұмытпаңыз. Науаларды пештің табанынан кем дегенде 2 см алшақ қою керек, себебі эмаль қаптамаға нұқсан келуі мүмкін.

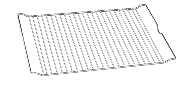
ЕСКЕРТУ: Тағам және/не керек-жарақтарды пештен аларда өте сақ болыңыз. Ыстық тағам, пештің беті мен керек-жарақтарына тисеңіз, күйіп қалуыңыз мүмкін!

Керек-жарақтар қызып кетсе деформацияланып қалуы мүмкін. Керек-жарақтар суыған кезде майысқан жерлері олардың функциясына ешбір әсер тигізбей қайта қалпына келеді.



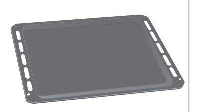
Тор сөре

Тор сөрені тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдану керек. Сонымен қатар, кәстрөл және тағам пісіретін ыдыстарды қою үшін де қолдануға болады. Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз.



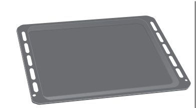
Тор сөренің табақшасы (Үлгіге байланысты)

Тор сөренің табақшасын тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдану керек. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын, май жинайтын табамен бірге қолдануға болады.

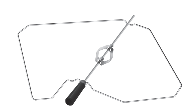


Пісіру науасы (Үлгіге байланысты)
Пісіру науасын (Тереңдігі : 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер да өнімдерін дайындау үшін қолдануға болады. Қисайған жағын алдыңғы жаққа қаратып қойыңыз.

Әмбебап науа (Үлгіге байланысты)
Әмбебап науаны (Тереңдігі : 30 мм) торт, печенье және басқа кондитер да өнімдерін дайындау үшін қолдануға болады. Және тағам қуыру үшін қолданса да жақсы. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын, тор сөренің табақшасымен бірге қолдануға болады. Қисайған жағын алдыңғы жаққа қаратып қойыңыз.



Өте шұңғыл науа (Үлгіге байланысты)
Өте шұңғыл науаны (Тереңдігі : 50mm) тағам қуыру үшін қолданса да жақсы. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын, тор сөренің табақшасымен бірге қолдануға болады. Қисайған жағын алдыңғы жаққа қаратып қойыңыз.

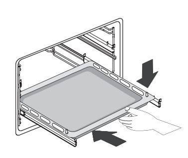


Бұрылмалы істік (Үлгіге байланысты)
Бұрылмалы істікті тауықтан гриль жасау үшін қолдануға болады. Бұрылмалы істікті тек бір режим бойынша пісіру үшін 3-ші деңгейге қойып қолдану керек, себебі істік артқы панельдегі бейімдеуішке бекітіліп тұруға тиіс. Тағам пісірген кезде қара сабын алып қою керек.

Бұрылмалы істік және кәуап (Үлгіге байланысты)
Қолдану үшін :

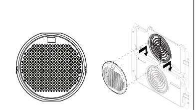
- Тағамның сөлін жинау үшін науаны (таған қолданылмайды) 1-ші деңгейге қойыңыз немесе қуырылатын ет тым үлкен болса, науаны пештің табанына қоюға болады.
- Шанышқылардың бірін істікке қарай сырғытыңыз да, еттің қуырылатын кесегін істікке шаншыңыз;
- Ыстық суға батырылып алынған картоптар мен көкөністерді науаның шетін жағалата қойып, бірге қуыруға болады.
- Аспаны ортаңғы сөренің үстіне қойыңыз да, алдыңғы жағын “v” қалпына келтіріп қойыңыз.
- Істікті кіріктіріп орнату үшін, оның ұстағышын доғал ұштыққа бекітіп қоюға болады.
- Істіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, істіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кіріп орнағанша еппен итеріңіз. Істіктің доғал ұшы “v” пішімінің үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істік алға жылжып кетуге жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.)
- Тағам пісірер алдында тұтқаны ағытыңыз. Тағам пісіріп болғаннан кейін, істікті аспадан ағытып алу үшін ұстағышты қайта бұрап орнатыңыз.

Істіктің керек-жарақтарын салмағы 1,5кг-нан аз тағамдар үшін пайдалануды ұсынамыз.



Сырғыма жолдар (Үлгіге байланысты)

- Тор сөрені немесе науаны салу үшін, алдымен белгілі бір деңгейдің сырғытпа жолдарын тартып шығарып алыңыз.
- Тор сөрені немесе науаны жолдарға қойып, пешке әбден кіргенше итеріңіз. Пештің есігін сырғытпа жолдарды пештің ішіне әбден итеріп кіргізгеннен кейін ғана жабыңыз.



Май сүзгісі (Үлгіге байланысты)
Пештің ішкі арт жақ қабырғасында орналасқан май сүзгісі желдеткішке, дөңгелек қыздырғышқа және пешке қоқыс тұрудан, әсіресе май шашыраудан сақтайды. Ет пісірген кезде май сүзгісін қолдануды ұсынамыз. Кондитер өнімдерін пісірген кезде май сүзгісін әрқашан алып қойыңыз! Торт немесе тоқаш пісірген кезде сүзгі алынбаса, нәтижесі әжептәуір нашар болады.

ең алғаш рет тазалау

Пешті ең алғаш қолданар алдында оның жаңа пешке тән иісін кетіру үшін пешті алғаш рет тазалау керек.

1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пешті 200 °C градусқа қойып конвекция немесе 200 °C градусқа қойып дәстүрлі пісіру функциясымен бір сағат тазалаңыз. Бұл әрекет пештің ішіндегі өндіру барысында қалған қалдық заттарды күйдіріп тазалайды.
3. Бір сағаттан кейін режим таңдау тетігін "сөндіру" қалпына бұрап пешті сөндіріңіз.

Керек-жарақтарды ең алғаш пайдаланатын кезде, оларды жылы су мен жуғыш затты, жұмсақ таза шүберекті пайдаланып мұқият тазалаңыз.

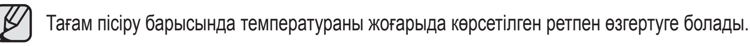
пешті пайдалану

Жаңа пешіңізде тағам пісіру үшін келесі негізгі қадамдарды орындау керек.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ОРНАТУ

Температураны пісіру функциясын орнатқаннан кейін орнатуға болады.
Әр пісіру функциясының температура ауқымы әр түрлі, оны нұсқаулықтың пісіру функциясы бөлімінен қараңыз.

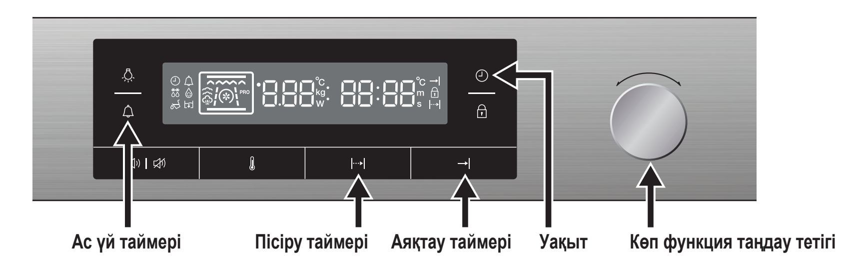
1. 🌡 тетігін басыңыз, температура белгісі жыпылықтайды.
2. Қажетті температураны орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. 🌡 тетігін қайта басыңыз.


Тағам пісіру барысында температураны жоғарыда көрсетілген ретпен өзгертуге болады.

АВТ. ТҮРДЕ АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

Пеш жылдам алдын ала қыздыру режимі бар пісіру функцияларын ұсына алады. Бұл қадам бейнебеттегі температура параметріне қосымша көрсетіледі. Осы алдын ала қыздыру циклы кезінде пешті жылдам қыздыру үшін әр түрлі қыздырғыш элементтер қолданылады. Температураны жоғары температураға ауыстырсаңыз да, пеш көздеген температураны автоматты түрде өзгертеді де, автоматты түрде жылдам қыздыру функциясы іске қосылады. Таңдалған температураға жеткеннен кейін алдын ала қыздыру индикаторы көрінбей кетеді де, сигнал естіліп, тағамды пешке салу керек екенін ескертеді.

уақытты орнату



УАҚЫТТЫ ҚОЮ

Пешті алғаш рет пайдаланғанда немесе тоқ сөніп қалғаннан кейін қолданған кезде уақытты қою керек.

1. ⌚ тетігін басыңыз, сағат белгісі жыпылықтайды.
2. Сағатты орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. ⌚ тетігін басыңыз, минут белгісі жыпылықтайды.
4. Минутты орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
5. Ағымдық уақытты орнату үшін ⌚ тетігін қайта басыңыз.

Қажетті уақытты жоғарыда көрсетілгендей қайта орнатуға болады. Тағам пісіру барысында ағымдық уақытты қарау үшін ⌚ тетігін басыңыз.

ПІСІРУ ТАЙМЕРІН ОРНАТУ

Пісіру функциясын орнатқаннан кейін пісіру уақытын орнатуға болады. Орнатылған уақыт аяқталған кезде қыздырғыш элементтер автоматты түрде сөнеді.

1. |···▸| тетігін басыңыз, пісіру таймерінің белгісі жыпылықтайды.
2. Пісіру таймеріне қажетті уақытты орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. |···▸| тетігін қайта басыңыз.

Пісіру таймерін жоғарыда көрсетілгендей қайта орнатуға болады. Орнатылған уақыт аяқталған кезде бейнебетте "0:00" жыпылықтайды да, сигнал қатар естіледі. Жаңа пісіру таймерін орнатуға немесе пешті сөндіруге болады. Пісіру таймерін ажырату үшін |···▸| тетігін басып, пісіру таймерін нөлге қойыңыз.

АЯҚТАУ ТАЙМЕРІН ОРНАТУ

Пісіру функциясын орнатқаннан кейін тағам пісіруді аяқтау уақытын орнатуға болады. Орнатылған уақыт аяқталған кезде қыздырғыш элементтер автоматты түрде сөнеді.

1. →| тетігін басыңыз, аяқтау таймерінің белгісі жыпылықтайды.
2. Аяқтау таймерінің уақытын орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. →| тетігін қайта басыңыз.

Аяқтау таймерін жоғарыда көрсетілгендей қайта орнатуға болады және орнатылған уақыт аяқталған кезде бейнебетте "0:00" жыпылықтап, сигнал естіледі. Аяқтау таймерін біржола тоқтату және аяқтау таймерін ағымдық уақытқа қою үшін →| тетігін басыңыз.

КЕШІКТІРІП БАСТАУ ФУНКЦИЯСЫН ОРНАТУ

Егер аяқтау таймері пісіру уақыты енгізілгеннен кейін орнатылса, пісіру таймері мен аяқтау таймері есептеліп шығарылады, егер қажет болса, пеш кешіктіріп бастау уақытын орнатады.

ЕСКЕРТУ: Тағамды пеш ішіне ұзақ қалдырмаңыз, тағам бұзылып кетуі мүмкін.

1. |···▸| тетігін басыңыз, пісіру таймерінің белгісі жыпылықтайды.
2. Пісіру таймерінің уақытын орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. →| тетігін басыңыз, аяқтау таймерінің белгісі жыпылықтайды.
4. Аяқтау таймерінің уақытын орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
5. Кешіктіріп бастау уақыты автоматты түрде есептеледі де, пеш келесі кешіктіріп бастау уақыты келгенше күтіп тұрады.

Пісіру таймерін, аяқтау таймері мен кешіктіріп бастау функциясын пісіру функциясын орнатқаннан кейін орнатуға болады.

АС ҮЙ ТАЙМЕРІН ОРНАТУ

Ас үй таймерін пештің функциясынан жеке орнатып, пісіру таймерімен немесе аяқтау таймерімен бірге пайдалануға болады. Ас үй таймерінің өзіне тән сигналы бар, осы арқылы оны басқалардан айыра аласыз.

1. 🔔 тетігін басыңыз, ас үй таймерінің белгісі жыпылықтайды.
2. Ас үй таймеріне қажетті уақытты орнату үшін көп функция таңдау тетігін бұраңыз.
3. 🔔 тетігін қайта басыңыз.

Ас үй таймерін біржола тоқтату үшін 🔔 тетігін екі секунд басып ұстап тұрыңыз. Ас үй таймерін жоғарыда көрсетілгендей қайта орнатуға болады және орнатылған уақыт аяқталған кезде бейнебетте "0:00" жыпылықтап, сигнал естіледі.

басқа параметрлер

ТҮЙМЕШІК СИГНАЛЫ

🔈 | 🔇 Дыбыстық сигналды қосу немесе ажырату үшін 🔈 | 🔇 тетігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

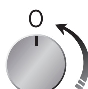
ПЕШТІҢ ШАМЫ

Қосу және ажырату үшін 💡 тетігін басыңыз. Пісіру функциясы басталғаннан кейін бірнеше минут өткен соң қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.

БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІНІҢ ҚҰРАЛЫ

Бала қауіпсіздігінің құралын қосу немесе ажырату үшін 🔒 тетігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Бала қауіпсіздігі функциясы қосылған кезде бейнебетте 🔒 көрінеді. Бала қауіпсіздігі функциясын тағам пісірген кезде де пайдалануға болады. Осы кезде барлық тетіктер мен таңдау тетігі жұмыс істемейді, бірақ іске қосу тетігін сөндіру қалпына қойып сөндіруге болады.

СӨНДІРУ



Пешті сөндірген кезде қыздырғыш элементтердің барлығы тоқтайды. Пешті қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін сөндіргеннен кейін желдеткіш шамалы уақыт жұмыс жасап тұрады.

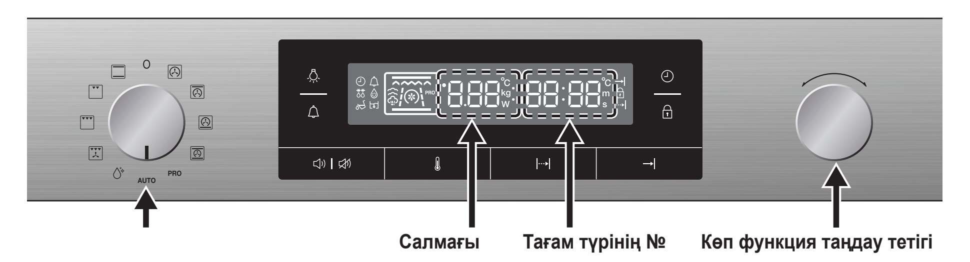
пісіру функциялары

Бұл пештің төменде көрсетілгендей әр түрлі функциялары бар.

Белгі	Функция темп. ауқымы	Пайдалану
	Дәстүрлі 40-250 °C	Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден шығады. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін қолдануға болады. Ұсынылатын температура: 200 °C
	Конвекция 40-250 °C	Конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны мұздатылған тағамдар және тағам пісіру үшін қолдану керек. Ұсынылатын температура: 170 °C
	Үстіңгі + Конвекция 40-250 °C	Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны тағам қуыру, мысалы, еттің сыртын кітірлек етіп қуыру үшін қолдану керек. Ұсынылатын температура: 190 °C
	Астыңғы + конвекция 40-250 °C	Астыңғы қыздырғыш элемент пен конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны пицца, нан және торт пісіру үшін қолдану керек. Ұсынылатын температура: 190 °C
	Үлкен гриль 40-270 °C	Қызу гриль жасалатын үлкен алаңнан шығады. Бұл функцияны лазанья тәрізді пісірме дайындауға және еттен гриль жасау үшін қолдануға болады. Ұсынылатын температура: 240 °C
	Эко гриль 40-270 °C	Қызу гриль жасалатын кішкене алаңнан шығады. Бұл функцияны қызуды аз қажет ететін балық және толтырмасы бар багета тәрізді тағамдар үшін қолдану керек. Ұсынылатын температура: 240 °C
	Желдеткіш гриль 40-270 °C	Екі үстіңгі қыздырғыш элементтен бөлінетін қызуды желдеткіш таратады. Бұл режимді ет пен балықтан гриль жасау үшін пайдалануға болады. Ұсынылатын температура: 240 °C
	Қарқынды пісіру режимі 40-250 °C	Бұл режим үстіңгі, астыңғы қыздырғыш элемент және конвекция желдеткіші тәрізді элементтердің барлығын кезек-кезек іске қосады. Қызу пештің ішіне біркелкі таралады. Бұл режим үлкен гратин және бәліш тәрізді қызуды қажет ететін көп мөлшердегі тағам пісіруге қолайлы. Ұсынылатын температура: 170 °C
PRO	Қыздырып қуыру 40-150 °C	Бұл режимнің 220 °C градусқа дейін автоматты түрде қыздыру циклы бар. Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші етті қарып қуыру барысында жұмыс істейді. Осы циклдан кейін тағам алдын ала таңдалған төмен температурада баппен қуырылады. Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер жұмыс істеп тұрған кезде бұл үрдіс аяқталады. Бұл режим етті, құс етін және балық қуыруға жарамды. Ұсынылатын температура: 100 °C

автоматты түрде пісіру

Автоматты пісіру функциясының көмегімен тағам пісіруге, қуыруға арналған қалаған автоматты бағдарламаларыңызды таңдай аласыз.



1. Режим таңдау тетігін Автоматты пісіру режиміне бұраңыз.
2. Қажетті Тағам № таңдау үшін көп функция таңдау тетігін бұрап, 4-5 секунд күтіңіз.
3. Қажетті салмақты таңдау үшін көп функция таңдау тетігін бұрап, 4-5 секунд күтіңіз.
4. 4-5 секундтан кейін Автоматты пісіру бағдарламалары автоматты түрде басталады.

ПЕШТІҢ БІР РЕЖИМІНДЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 25 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Тағам пісіргенде осы нұсқауларға сүйенуге болады. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:01	**Мұздатылған пицца**	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Тор сөре	2	Мұздатылған пиццаны тор сөренің ортасына қойыңыз. Жұқа пиццалар үшін 0,3-0,6 г, толтырмасы қалың пиццалар үшін 0,7-1,0 г параметрін қолдануды ұсынамыз.
A:02	**Мұздатылған чипс**	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Пісіру науасы	2	Мұздатылған чипстарды пісіру науасына таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр чипстарды дайындауға арналған. Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз. Пісіру уақытының 2/3 бөлігі өткеннен кейін аударуды ұсынамыз.
A:03	**Мұздатылған фрикаделька**	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Пісіру науасы	2	Мұздатылған картоп тефтелиін пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Пісіру уақытының 2/3 бөлігі өткеннен кейін аударуды ұсынамыз.
A:04	**Қолдан жасалған лазанья**	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Тор сөре	3	Қызуға төзімді шыны ыдысты қолданыңыз. Салқындатылған немесе үйде жасалған лазаньяны пеш торының ортасына салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:05	**Бифштекс**	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	2-6 бифштексті тор сөреге қатарластырып, біркелкі етіп қойыңыз. Бірінші параметр жұқа стейктерге, екінші параметр қалың стейктерді пісіруге арналған. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз.
A:06	**Ростбиф**	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Тор сөре Әмбебап науа	2 1	Ростбифтерді маринадтап, тор сөреге қойыңыз. Әмбебап науаға 1 кесе су құйыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 5-10 минут қоя тұрыңыз.
A:07	**Қуырылған шошқа еті**	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Тор сөре Әмбебап науа	2 1	Тұздықталған шошқа етін тор сөреге қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз
A:08	**Қойдың туралған еті**	1. 0,3-0,4 2. 0,5-0,6	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың кесек еттерін тор сөреге қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа еттерге, екінші параметр қалың еттерді пісіруге арналған.
A:09	**Тауықтың кесек еттері**	1. 0,5-0,7 2. 1,0-1,2	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Тауықтың еттерін тор сөреге қатарластыра қойыңыз.
A:10	**Қуырылған тауық**	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Тор сөре Әмбебап науа	2 1	Салқындатылған тауыққа май жағыңыз да, дәмдеуіштерден сеуіп, төс жағын тор сөреге қаратып салыңыз.
A:11	**Үйректің төс еті**	1. 0,3-0,5 2. 0,6-0,8	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Үйректің төс етін дайындаңыз, тор сөреге майлы жағын төмен қаратып салыңыз. Бірінші параметр бір үйректің төсін, екінші параметр 2 үйректің қалың төс етін пісіруге арналған.
A:12	**Күркетауық рулеті**	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Тор сөре Әмбебап науа	2 1	Күркетауықтан жасалған рулетті тор сөреге салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз
A:13	**Буға пісірілген балық**	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Тор сөре	2	Дайындалған жас балықты (мысалы, бақтақ, теңіз алабұғасы, нәлім) қақпағы бар, өлшемі сай келетін, пеш қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдыстың түбі көрінбей кеткенше сұйық заттан құйыңыз, мысалы 3-4 ас қасық лимон шырынын, ақ шарап немесе су құйып қақпағын жабыңыз. Ыдысты тор сөреге қойыңыз. Егер тағамның сыртының қуырылып піскенін қаласаңыз, балықтың терісіне зәйтүн майын жағыңыз да, ыдыстың қақпағын жаппаңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:14	**Қуырылған балық**	1. 0,5-0,7 2. 0,8-1,0	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Тор сөреге балықтың басын, құйырығына түйістіріп салыңыз. Бірінші параметр 2 балық пісіруге, екінші параметр 4 балық пісіруге арналған. Бұл бақтақ, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды тұтас пісіруге жарайтын бағдарлама.
A:15	**Арқан балық стейгі**	1. 0,3-0,4 2. 0,7-0,8	Тор сөре Әмбебап науа	4 3	Арқан балықты тор сөреге салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
A:16	**Қуырылған картоп**	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Пісіру науасы	2	Картоптарды шайып, екіге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Пісірме табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр кішкене картоптарға (әрқайсысы 100г), екінші параметр үлкен картоптарға (әрқайсысы 200г) арналған.
A:17	**Қуырылған көкөніс**	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Әмбебап науа	4	Туралған кәдіш, бұрыш, баклажан, саңырауқұлақ және кішкене қызанақтарды әмбебап науаға салыңыз. Дәмдеуіштер мен шөптерден қосып, зәйтүн майынан құйыңыз.
A:18	**Көкөніс гратині**	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Тор сөре	2	Ыстыққа төзімді сопақ ыдысты қолданып көкөніс гратинін дайындаңыз. Ыдысты пештің ортасындағы тор сөреге салыңыз.
A:19	**Үгілме торт**	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Тор сөре	2	Қамырды өлшемі сай келетін, шығырық тортты пісіруге арналған шұңғыл дөңгелек пісіру табасына салыңыз. Бұл бағдарлама мәрмәр торты, лимон торты, жаңғақ торты тәрізді жұмсақ қоспадан жасалған торттарға сай келеді.
A:20	**Кекстер**	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Тор сөре	2	Кекстің қоспасын кекс пісіруге арналған темір, 12 кекске арналған ыдысқа салыңыз. Ыдысты торға қойыңыз. Әрқайсысының салмағы 45 г болатын булочка үшін 0,5-0,6 кг, ал әрбірінің салмағы 65 г болатын орташа булочка үшін 0,7-0,8 кг-нан асырмау ұсынылады.
A:21	**Ақ нан**	1. 0,7-0,8	Тор сөре	2	Бұл бағдарлама 500 г бидай ұны қосылған, нан пісіруге арналған қоспаға жарамды. Орамдағы нұсқауды орындаңыз. Ашыған қамырды тік төртбұрышты пісіру ыдысына салыңыз. Қамырдың үстіңгі жағына су жағыңыз. Пышақпен ұзынынан тіліңіз.

№	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:22	**Еленбеген ұн наны**	1. 0,7-0,8	Тор сөре	2	Бұл бағдарлама 500 г бидай ұны мен қарабидай ұны қосылған, нан пісіруге арналған қоспаға жарамды. Орамдағы нұсқауды орындаңыз. Ашыған (қышқыл қамыр) қамырды жарамды, тік төртбұрышты пісіру ыдысына салыңыз. Қамырдың үстіңгі жағына су жағыңыз. Пышақпен ұзынынан тіліңіз.
A:23	**Нан/Чиабата**	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Пісіру науасы	3	Бірінші параметр булочка немесе круассан (4-8 дана) тәрізді кішкене өнімдерді пісіруге жарамды. 2-ші параметр үйде чиабата нанын немесе багета нанын (2-6 дана) пісіруге жарамды. Қуыру үшін қолданылатын қағазды пайдаланыңыз.
A:24	**Үй пиццасы**	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Пісіру науасы	2	Бірінші параметр пицца тісбасарларын (7-9 дана) дайындауға лайықты. 2-ші параметр бір дөңгелек немесе науа пішімді пицца дайындауға лайық. Салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады. Егер өте қытырлақ болып піскенін қаласаңыз, пешті астыңғы қызу мен конвекция режимін пайдаланып, 5 мин алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
A:25	**Ашытқылы қамырды көтеру**	1. 0,2-0,4 (пицца наны) 2. 0,4-0,6 (ашыған қамыр) 3. 0,6-0-8 (нанның қамыры)	Тор сөре	2	0,2-0,4 кг параметрі пицца, торт немесе алдын ала көтерілген нанның қамырын дайындауға арналған. Үлкен дөңгелек ыдысқа салып, таспамен жабыңыз. 0,4-0,6 кг параметрі ашыған қамыр немесе қышқыл қамыр тәрізді нанның қамырын дайындауға арналған. 0,6-0,8 кг параметрі қамырды көтеруге арналған. Қамырды қолмен илеп, пісіру ыдысына салыңыз да, бетін таспамен жабыңыз.

тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ

Конвекция режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қуырылған қой еті (350-700 г) Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз	3 / 2	Тор сөре/Әмбебап науа	190-200	40-50
Мұздатылған тефтели (500-1000 г)	2	Пісіру науасы	180-200	25-35
Мұздатылған чипс (300-700 г)	2	Пісіру науасы	180-200	20-30
Мұздатылған пицца (300-1000 г)	2	Тор сөре	200-220	15-25
Алма және бадам жаңғағы торты (500-1000 г)	2	Тор сөре	170-190	35-45
Жаңа піскен круассан (200-400 г) (дайын қамыр)	3	Пісіру науасы	180-200	15-25

ҮЛКЕН ГРИЛЬ

Үлкен гриль функциясын қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Шұжықтар (жуан) 5-10дана	4 / 3	Тор сөре/Әмбебап науа	220	5-8 аударыңыз 5-8
Бифштекс (400-800 г)	4 / 3	Тор сөре/Әмбебап науа	240	8-10 аударыңыз 5-7
Тост нандары 5-10дана	5	Тор сөре	240	1-2 аударыңыз 1-2
Ірімшіктен жасалған тост 4-6 дана	4 / 3	Тор сөре/Пісіру науасы	200	4-8

ЭКО ГРИЛЬ

Эко гриль функциясын қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Тағамды пештің ортасына қойыңыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған камамбер 2-4, әрбірі 75г (алдын ала қыздырмай)	3	Тор сөре	200	10-12
Толтырмасы бар мұздатылған багета (Қызанақ -Моцарелла не ветчина және ірімшік)	3 / 2	Тор сөре/Пісіру науасы	200	15-20
Мұздатылған балық таяқшалары (300-700 г) (алдын ала қыздырмай)	3 / 2	Тор сөре/Пісіру науасы	200	15-25
Мұздатылған балық бургерлері (300-600 г) (алдын ала қыздырмай)	3	Пісіру науасы	180-200	20-35

ДӘСТҮРЛІ ПІСІРУ РЕЖИМІ

Дәстүрлі режиммен пісіру алдында пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған лазанья (500-1000 г)	3	Тор сөре	180-200	40-50
Бүтін балық (мысалы, дораде) (300-1000 г) екі ұшынан 3-4 рет тілінген	3 / 2	Тор сөре/Әмбебап науа	240	15-20
Балық филесі (500-1000 г) екі ұшынан 3-4 рет тілінген	3	Пісіру науасы	200	13-20
Пісірілген жарты картоптар (500-1000 г)	3	Пісіру науасы	180-200	30-45
Көтеріліп піскен торт (250-500 г)	2	Тор сөре	160-180	20-30
Үгілме торт (500-1000 г)	2	Тор сөре	170-190	40-50
Жеміс және үгінді себілген, ашыған қамырдан жасалған торт (1000-1500 г)	2	Пісіру науасы	160-180	25-35
Булочка (500-800 г)	2	Тор сөре	190-200	25-30

АСТЫҢҒЫ ҚЫЗУ + КОНВЕКЦИЯ

Астыңғы қызу + Конвекция режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Алма қосылған ашыған камыр бөліші (350-700 г)	3	Тор сөре	180-200	15-20
Толтырмасы бар, мұздатылған/кішкене бөліштер (300-600 г) Жұмыртқаның сарысын жағыңыз (алдын ала қыздырмай)	3	Пісіру науасы	180-200	20-25
Каннелони/ Лазанья (250-500 г) қызуға төзімді ыдысты қолданыңыз	3	Тор сөре	180	22-30
Толтырмасы бар ашыған қамыр бөліштері (600-1000 г) Жұмыртқаның сарысын жағыңыз	3	Пісіру науасы	180-200	20-30
Үй пиццасы (500-1000 г)	2	Пісіру науасы	200-220	15-25
Қолдан пісірілген нан (700-900 г)	2	Тор сөре	170-180	45-55

ҮСТІҢГІ ҚЫЗУ + КОНВЕКЦИЯ

Үстіңгі қызу + Конвекция режимімен пісіру алдында пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Жабдықтары	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Сүйегі бар шошқа еті (1000 г) Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз	3 / 2	Тор сөре/Әмбебап науа	180-200	50-65
Бүтін тауық (800-1300 г) Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз	2 / 1	Тор сөре/Әмбебап науа	190-200	45-65
Тауық етінің кесектері (500-1000 г) Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз	4 / 3	Тор сөре/Әмбебап науа	200-220	25-35
Қуырылған балық (500 г-1000 г) пеш қызуына төзімді ыдысты пайдаланыңыз, май жағыңыз	2	Тор сөре	180-200	30-40
Қуырылған сиыр еті (800-1200 г) Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз	2 / 1	Тор сөре/Әмбебап науа 1 кесе су құйыңыз	200-220	45-60
Үйректің төс еті (300-500 г)	4 / 3	Тор сөре/Әмбебап науа 1 кесе су құйыңыз	180-200	25-35

ТАҒАМДАРДЫ СЫНАҚТАН ӨТКІЗУ

EN 60350 стандарты бойынша

1. Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған.
Пісіру науасының қайқы келген жағын пештің артына қаратып салыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин)
Үгілмелі печенье	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-170	20-30
		2	Конвекция режимі	150-160	30-35
	Пісіру науасы + Әмбебап науа	1+4	Конвекция режимі	150-160	35-40
Кішкене кекстер	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	15-25
		2	Конвекция режимі	150-160	30-35
	Пісіру науасы + Әмбебап науа	1+4	Конвекция режимі	150-160	35-40
Майсыз қопсыма торт	Тор сөреге қойылған торт қалыбы (баран қаптамасы бар, ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	20-30
		2	Конвекция режимі	150-160	30-40
Алма қосылған ашыма торт	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	170-180	35-40
		2	Конвекция режимі	150-160	60-70
	Пісіру науасы + Әмбебап науа	1+4	Конвекция режимі	150-160	70-80
Алма бәліші	Тор сөре + 2 торт қалыбы * (Баран қаптамасы бар, ø 20 см)	1- көлденең қойылған	Конвекция бойынша	170-190	70-90
	Пісіру науасы + Тор сөре + 2 торт қалыбы ** (Баран қаптамасы бар, ø 20 см)	1+3	Конвекция режимі	170-190	80-100

* Тордың артқы сол жағы мен алдыңғы оң жағына бір-бірден, барлығы екі торт қойылады.
** Бірінің үстіне бірі қойылған екі торт, тордың ортасына қойылады.

2. Гриль жасау

Үлкен гриль функциясын қолданып, пешті бос күйінде 5 минут алдын ала қыздырып алыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5	Үлкен Гриль	270 °C	1-ші 1-2 2-ші 1-1½
Бифбургер * (12ea)	Табақшасы бар тор сөре + Әмбебап науа (аққан май-сөлді жинауға арналған)	4	Үлкен Гриль	270 °C	1-ші 14-16 2-ші 4-6

* **Бифбургер**: Үлкен гриль функциясын қолданып, пешті бос күйінде 15 минут алдын ала қыздырып алыңыз.

тазалау және күтім көрсету

БУМЕН ТАЗАЛАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

Егер пеш лас болса, оны бумен тазалау функциясын қолданып тазалауға болады. Бұл режим пештің ішін оңай тазалауға көмектеседі.

1. Бумен тазалау функциясын пайдаланар алдында пештің ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
2. 400 мл (3/4 пинта) суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.
3. Режим таңдау тетігін қалпына бұраңыз. Бумен тазалау функциясын таңдағаннан кейін бумен тазалау функциясы бірнеше секундтан кейін автоматты түрде басталады.
4. Бейнебет жыпылықтап, сигнал естілген кезде бумен тазалау жұмысы аяқталады. Бумен тазалауды аяқтау үшін режим таңдау тетігін "Сөндіру" қалпына қойыңыз.
5. Пештің ішін жұмсақ таза шүберекпен сүртіп, пештің табанында қалған суды жөкеге сіңіріп тазалаңыз.

Бумен тазалауға қатысты ескерім

- Бумен тазалау үрдісі аяқталмай тұрып пешті ашар кезде абай болыңыз; пештің табанындағы су ыстық.
- Пештің табанындағы суды ешқашан ұзақ уақыт, әсіресе түні бойы қалдырып қоймаңыз.
- Егер пеш қатты ластанып кетсе, суығаннан кейін тазалау жұмысын қайта қайталауға болады.
- Егер пеш, мысалы гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қатып қалған қоқысқа сіңіре ысқылаңыз.
- Пештің ішкі эмаль қаптамасын әбден кептіру үшін, есікті 15° бойынша ашыңыз.

КАТАЛИТТІ ЭМАЛЬ ҚАБАТЫ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

Корпустың қара сұры каталитті эмальмен қапталған, алмалы қақпағының беткі қаптамасына, конвекция арқылы қыздырған кезде май жиналып, таралуы мүмкін. Бұл қалдықтар пештің 200 °C градус және одан жоғары температурасында күйіп кетеді.

1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішкі беттерін түгел тазалап болғаннан кейін пешті 250 °C дәстүрлі режимге қойыңыз.

ҚОЛМЕН ТАЗАЛАУ

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Тазалар алдында пеш пен пештің керек-жарақтарының салқын тұрғанын тексеріп алыңыз. Жеміргіш заттарды, қатты шөткелерді, түрпілі жөке немесе шүберекті, темір жөкені, пышақ немесе басқа да жеміргіш құралмен тазалауға болмайды.

Пештің ішкі жасақтамасы

- Пештің ішін тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналып сатылатын жуғыш заттарды қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнаулы пеш тазалағышты қолданыңыз.

Пештің сырты

Пештің есігі, тұтқасы және бейнебеті тәрізді сыртқы жақтарын тазалау үшін таза шүберек пен жуғыш затты немесе жылы сабынды суды пайдаланыңыз да, ас үй сүрткішімен немесе құрғақ сүлгімен сүртіңіз.

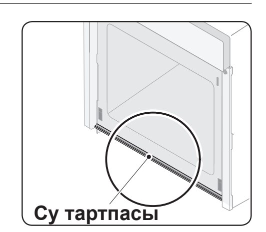
Пештен шығатын ыстық ауаға байланысты тұтқаның немесе тетіктердің айналасына май және қоқыс оңай жиналып қалатындықтан, пешті пайдаланып болғаннан кейін тұтқаны және тетіктерді тазалаңыз.

Керек-жарақтары

Пештің керек-жарақтарын қолданып болған сайын жуып, ас үй сүлгісімен құрғатып отырыңыз. Қажет болса, оңай тазалау үшін жылы сабынды суға 30 минут салып қойыңыз.

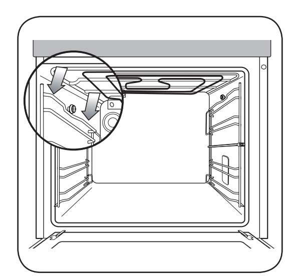
СУ ТАРТПАСЫН ТАЗАЛАУ

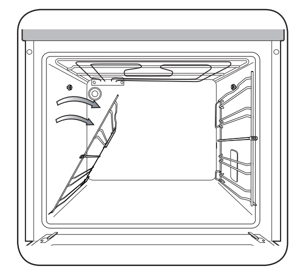
Су тартпасы пеш сұйығы өте көп тағам пісірген кезде будан пайда болатын суды жинауға арналған. Су тартпасына тағам қалдығы жабысып қалуы мүмкін. Егер тазалау жұмысы орындалмаса, кіріктірілген жиһазға нұқсан келуі мүмкін. Жиһазды күтіп ұстау үшін тағам пісіріп болғаннан кейін су тартпасын тазалаңыз.

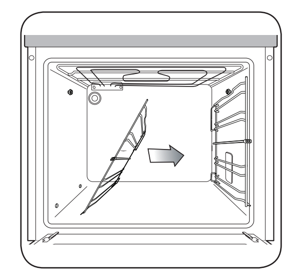


ЕСКЕРТУ: Тағам пісіріп болғаннан кейін су тартпасынан су аққанын байқасаңыз, қызмет көрсету орталығы арқылы бізге хабарласыңыз.

БҮЙІРЛІК СЫРҒЫТПА ЖОЛДАРДЫ АЛУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)







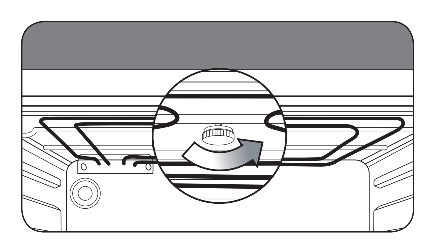
1. Бүйірлік сырғытпаның үстіңгі жағының ортасын басыңыз.

2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45º градусқа айналдырыңыз.

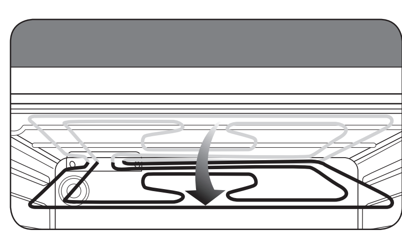
3. Бүйірлік сырғытпаны астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.

ТӨБЕНІ БУМЕН ТАЗАЛАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

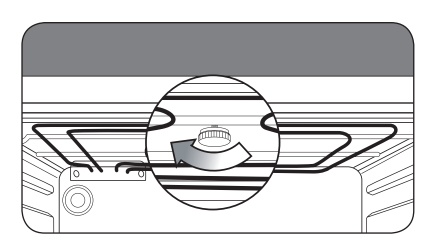
1. Пештің төбесін тазалау жұмысын оңайлату үшін гриль қыздырғышын төмен жинап қоюға болады. Гриль қыздырғышын ұстап тұрып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.



2. Гриль қыздырғышының алдыңғы жағы төмен жиналады, гриль қыздырғышын пештің төбесінен алу мүмкін емес. Гриль қыздырғышын төмен баспаңыз, гриль қыздырғышы майысып қалуы мүмкін.



3. Тазалап болғаннан кейін гриль қыздырғышын өз орнына көтеріп салып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытымен бұраңыз.



АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
Егер пеш қызбаса не істеуім керек?	• Пеш іске қосылмай тұруы мүмкін. Пешті іске қосыңыз. • Қажетті параметрлердің орнатылғанына көз жеткізіңіз. • Үйдегі сақтандырғыш жанып кетуі немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетуі мүмкін. Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні қайта орнатыңыз. Бұндай жағдай қайта орын алса, уәкілетті электр маманына телефон шалыңыз.
Пештің функциясы мен температурасын орнатқаннан кейін де, пеш қызбаса не істеуім керек?	• Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Ақаулық коды көрсетіліп, пеш қызбай тұрса не істеуім керек?	• Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Пештің шамы жанбаса не істеуім керек?	• Пештің шамында ақау бар. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Пештің желдеткіш параметрі орнатылмаса да, іске қосылып кетсе не істеуім керек?	• Пештің желдеткіші, пешті қолданғаннан кейін пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді. Желдеткіш пеш суығаннан кейін де жұмыс істей берсе, жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Тетіктердің барлығы басылмай тұрса не істеуім керек?	• Бала қауіпсіздігі функциясының қосулы немесе қосулы емес екеніне көз жеткізіңіз. Бала қауіпсіздігі функциясы қосылмай тұрса, қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

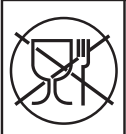
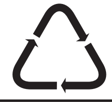
АҚПАРАТ КОДТАРЫ

КОДЫ	АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
S-01	Автоматты түрде сөндірілген. Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт жұмыс жасайды. 105°C градустан төмен — 16 сағат 105°C градустан 240 °C градусқа дейін — 8 сағат 245°C градустан Макс. — 4 сағат	Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Пешті қайта қолданар алдында суытып алыңыз.
SE	Тетік ұзақ уақыт басылған.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
E-**[1)]	Ақаулық коды пеш нашар жұмыс жасағандықтан және қауіпсіздікке қатысты мәселе орын алғандықтан көрсетілуі мүмкін. Пешті қолдануды дереу тоқтатыңыз.	Жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1) ** барлық нөмірлерге қатысты.

ескертпе

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ескертпе

ескертпе

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Тайланд

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00447U-02